

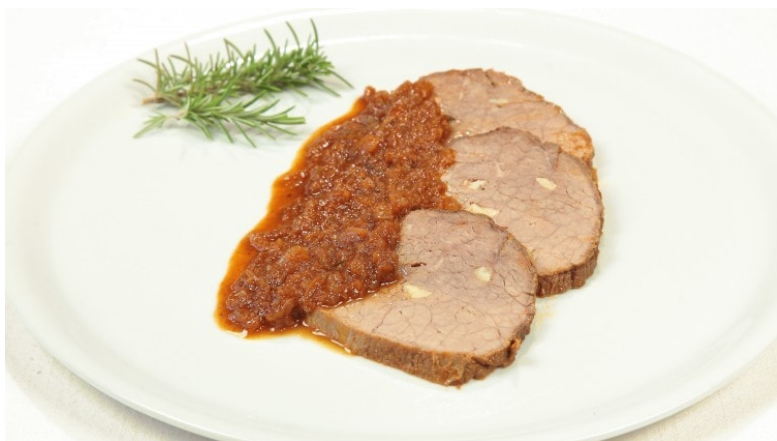
SECONDI PIATTI

Stracotto come si usa a Firenze

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [300 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 1 kg
SALSA DI POMODORO PRONTA 500 gr
CAROTE 2
CIPOLLE 3
SPICCHIO DI AGLIO 2
SEDANO 2 coste
ROSMARINO 1 rametto
VINO ROSSO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pillottate la carne con l'aglio tagliato a tocchetti, il sale, il pepe e il rosmarino.



2 Legate la carne in modo tale che tenga la forma in cottura, insaporitela esternamente con sale e pepe e fatela rosolare lentamente in olio in una pentola di coccio; fatela rosolare per almeno un quarto d'ora.



- 3 Intanto preparate un battuto con le carote, le cipolle e le coste di sedano e fatelo soffriggere leggermente.



- 4 Bagnate il soffritto con il vino, aggiungete il pomodoro e lasciate insaporire per circa un quarto d'ora.



- 5 Unite, a questo punto, il soffritto di verdure alla carne e portatela a cottura su fuoco basso per circa 3-4 ore aggiungendo del brodo o dell'acqua tiepida qualora il fondo di cottura s'asciugasse troppo.



6 Prima di servire prelevate la carne dalla pentola, fatela raffreddare, slegatela e tagliatela in fette sottili.

Disponete le fette di carne su di un piatto da portata ed irroratele con il sugo di cottura che potrà altresì essere utilizzato per condire un primo piatto di pasta.