

SECONDI PIATTI

## Stracotto con ciliegie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

800 g di carne di manzo  
500 g di ciliegie mature  
2 cucchiaini di senape in polvere  
1 cucchiaino di pepe nero  
2 cucchiai di zucchero grezzo di canna  
1 bicchiere di vino rosso  
3 mestoli di brodo caldo  
1 cucchiaio di burro  
1 cucchiaio di farina  
il succo di un limone  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Accendete il forno a 270°. Mescolate pepe, senape e un cucchiaino di sale. Cospargete con questo composto la carne, poi mettetela a rosolare con poco olio. Aggiungete lo zucchero, bagnate con il vino, poi unite il brodo già caldo, il succo di limone e fate bollire.

Trasferite la carne nel forno e cuocetela scoperta per circa 2 ore. Intanto lavate le ciliegie e snocciolatele. Trascorso il tempo indicato unite le ciliegie alla carne, coprite e cuocete ancora mezz'ora. A fine cottura togliete la carne dal tegame e fate addensare il fondo di cottura su fuoco bassissimo aggiungendovi il burro impastato con la farina. Affettate la carne e servitela con ciliegie e fondo di cottura.