

SECONDI PIATTI

Stracotto di stinco

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

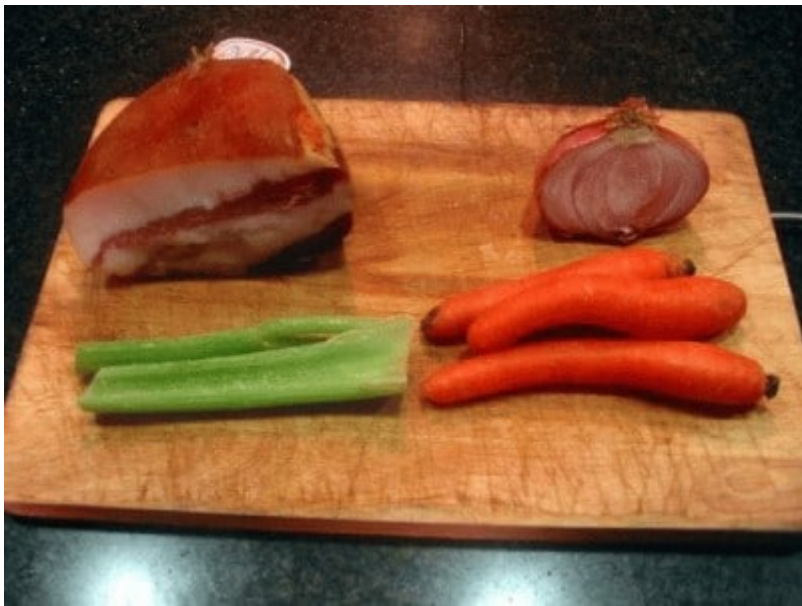


INGREDIENTI

- 1 stinco
- 2- 3 carote
- 2 gambi di sedano
- 1/2 cipolla
- 150 g di guanciale
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 3 cucchiari d'olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- passata di pomodoro
- brodo di carne
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 2 Innanzitutto, salare e pepare la superficie dello stinco.
Tagliare tutte le verdure e la pancetta, quindi rosolare la cipolla ed il guanciale in 3
cucchiaini d'olio extravergine d'oliva.



3 Quando la cipolla è appassita, unire lo stinco e fargli prender colore.



4 Aggiungere, quindi, il resto delle verdure e un bel pizzico di peperoncino.



5 Unire 1/2 bicchiere vino bianco.



6 Quando è sfumato per bene, unire 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro, abbondante salsa e brodo di carne a copertura.



7 Incoperchiare e far cuocere, a fuoco basso, per tre ore.

Quando la carne inizierà a staccarsi dall'osso, scoperchiare e far stringere il sugo.



8 Non resta che impiattare e servire ben caldo.

