

SECONDI PIATTI

Stracotto

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Lo **stracotto** è un classico secondo piatto di carne che viene realizzato e consumato soprattutto al centro e nord Italia. La cottura lenta rende il pezzo di manzo tenero senza che esso perda troppi liquidi. Una preparazione di quelle che sono perfette per la domenica a pranzo quando intorno al tavolo si riunisce tutta la famiglia. Provate questa versione adatta anche a chi non è molto bravo in cucina. Se cercate poi altri secondi di carne al forno, vi invitiamo a provare le [costine di maiale al forno](#): piaceranno a tutti!

INGREDIENTI

VITELLONE MAGRO 700 gr
SALVIA 1 rametto
ALLORO 1 foglia
POMODORI maturi - 500
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
VINO ROSSO 1 bicchiere
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare lo stracotto, innanzitutto legate la carne e fatela rosolare nella casseruola con olio, pepe, sale, le foglie di salvia e lo spicchio di aglio.



- 2 Quando la carne risulterà uniformemente rosolata, sfumate con il vino rosso e lasciatelo evaporare.



3 Unite la cipolla tritata, una foglia di alloro ed i pomodori tagliuzzati.



4 Incoperchiate la casseruola e lasciate cuocere mescolando ogni tanto per verificare che nulla s'attacchi sul fondo; eventualmente aggiungete un po' d'acqua calda.

Dopo circa un'ora dovrebbe essere pronto.

Servire affettato con contorno di verdure cotte o crude.

Il sugo ottenuto può essere utilizzato per condire la pasta.

CONSIGLIO

Qual è il taglio migliore per questa preparazione?

Per fare lo stracotto i tagli più adatti sono quelli di spalla o coscia.

Posso prepararlo con un po' di anticipo?

Sì certamente, al momento di servirlo riscaldalo nello stesso tegame.