

SECONDI PIATTI

Stufato di manzo al latte del ravennate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [320 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 6-7 ORE DI MARINATURA



Lo stufato di manzo al latte è una ricetta che, si dice, proviene da Ravenna. E' una ricetta lunga nella preparazione ma semplice nella realizzazione. Buonissima!

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 600 gr
LATTE INTERO 1 l
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
BASILICO 2 foglie
SALSA DI POMODORO PRONTA 2
cucchiari da tavola
RUM 2 bicchierini
CIPOLLINE 250 gr
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fate marinare la carne in una ciotola capiente insieme alla cipolla, la carota e il sedano tritati grossolanamente, il basilico, la salsa di pomodoro, il rhum, il latte e un pizzico di sale.





2 Lasciare marinare la carne per 6-7 ore.

Trasferite tutto il contenuto della ciotola in una pentola e cuocete il tutto a fuoco basso e cuocete per 5 ore.



3 Trascorso il tempo di cottura, prelevate la carne e trasferitela in un'altra pentola.



- 4 Passate il fondo di cottura, o frullatelo con un frullatore ad immersione, ed unitelo alla carne insieme ad un pezzetto di burro e alle cipolline.





5 Fate cuocere a fuoco basso fino a cottura completa delle cipolle.

Servite immediatamente.