

Direttore Riccardo Cascioli

FATTI PER LA VERITÀ

[la ricetta](#)

## Stracotto alla piacentina

CULTURA

06\_12\_2021



### Ingredienti per 4 persone

500 g di coscia di manzo

100 g di lardo

5 spicchi d'aglio

1 mazzetto di prezzemolo

1 cipolla piccola  
1 gambo di sedano tagliato a pezzi  
1 carota tagliata a fettine  
50 g di burro  
2 mestoli di passata di pomodoro  
1 bicchiere di vino rosso  
Brodo  
Sale e pepe nero

### **Preparazione**

Preparare la “pestata di lardo” piacentina tritando il lardo, l’aglio e il prezzemolo e soffriggere con la cipolla tagliata sottilissima e 50 gr di burro.  
Salare la carne e unirla al soffritto con un trito di sedano, carota, cipolla e prezzemolo.  
Aggiungere la salsa di pomodoro.  
Bagnare con un bicchiere di buon vino rosso invecchiato. Lasciare cuocere lentamente, per 4-5 ore con la pentola coperta, controllando la carne e aggiungendo del brodo se necessario. Condire con pepe nero macinato fresco.  
Servire caldo decorato con prezzemolo tritato, accompagnato di polenta o pane casereccio.  
Questo piatto può essere conservato in frigo per una settimana e scaldato prima di consumarlo.