

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.