

SECONDI DI CARNE

Stracotto di manzo alla fiorentina

Tradizione: Provincia di Firenze, Toscana

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Polpa di manzo	1000 g
Pancetta	40 g
Olio d'oliva	4 cucchiaini
Vino rosso	1 bicchiere
Pomodori	500 g
Carote	2
Cipolla	1/2
Sedano	1 costa
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Steccate la carne con alcuni bastoncini di carota e pezzetti di pancetta; strofinatela con sale e pepe; legatela con lo spago bianco da cucina.
- 2 Mettetela in una casseruola con l'olio, due o tre carote tagliate a pezzi, sedano e cipolla grossolanamente tritati. Iniziate la cottura a fuoco vivo e fate colorire per bene da tutte le parti.
- 3 Bagnatela con il vino e lasciate evaporare. Aggiungete i pomodori a pezzi, spellati e senza semi. Coprite e cuocete piano piano per circa 2 ore. Slegate la carne, tagliatela a fette, disponetele sul piatto da portata.
- 4 Copritele con il sugo e le verdure passati al mulinetto. Vini di accompagnamento: Valpolicella "Superiore" DOC, Chianti Chianti Classico "Riserva" DOCG, Don Pietro Rosso VdT Di Sicilia.