

# Stracotto al Chianti

---

*ricombinato da tre ricette da Flora*

## **Ingredienti per 2-3 persone:**

500 g. di carne di manzo (cappello del prete o pesce)  
2 coste di sedano verde  
2 carote  
1 cipolle bianche grandi  
1 spicchio di aglio (facoltativo)  
Olio d'oliva, burro, sale q.b.  
vino Chianti ( 400ml circa)

*a piacimento:*

timo

rosmarino

pepe nero

cumino

40g di concentrato di pomodoro

brodo vegetale

## **Preparazione della ricetta:**

Versare l'olio in una capace casseruola e, se piace, pillottare la carne con l'aglio.

Pulire e lavare il sedano, le carote e le cipolle. Quindi tagliare le verdure a dadini e metterle nella casseruola.

Adagiare sopra a queste la carne, aggiungere qualche pezzetto di burro e salare il tutto.

Infine versare in casseruola il vino fino a ricoprire all'incirca la metà dello spessore del pezzo di carne.

Versare tutti gli altri ingredienti (sottolineato) in casseruola.

Chiudere bene la casseruola con un coperchio ed iniziare a cuocere con fuoco alto.

Quando il vino prende bollore abbassare il fuoco e continuare la cottura.

Saranno necessarie almeno tre ore o di più a seconda del pezzo di carne.

Di tanto in tanto rigirare la carne affinché ogni parte cuocia bene dentro il vino.

Finita la cottura, versare il sugo in un piatto da portata, affettare la carne e disporla sopra.

Servire il tutto accompagnato da purea di patate o da fette di polenta abbrustolite.

E' consigliabile, potendo, cucinare questo piatto il giorno prima di quando viene servito perché il sapore della pietanza viene esaltato e tutto risulta più gustoso.

