

# STRACOTTO

## Ingredienti:

- 500g. di carne di manzo,
- una cipolla,
- olio,
- burro,
- 2 bicchieri di vino rosso,
- lardo,
- aglio.

Legate il pezzo di carne perché prenda una bella forma e fatelo rosolare in casseruola con la cipolla tritata fine, olio e burro.

Quando è ben dorata e piuttosto scura, versate nella casseruola il vino rosso e chiudete col coperchio facendo cuocere piano.

La carne potrete steccarla con lardo, rosmarino e un pò di aglio se vi piace.