

STRACOTTO CON VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 900g. di manzo,
- 50g. di pancetta in un solo pezzo,
- margarina 40g.,
- mezzo cucchiaino di olio,
- uno spicchio di aglio,
- una cipolla piccola,
- una costa di sedano,
- una carota piccola,
- una foglia di alloro,
- un rametto di salvia,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- un dado alle verdure,
- sale e pepe.

Incidete la carne con un coltellino affilato e introducetevi la pancetta a listarelle e l'aglio a fettine.

Tritate grossolanamente la carota, il sedano, la cipolla e fateli colorire in una capace casseruola con olio e margarina. Unite la carne e fatela rosolare su tutti i lati, alzando la fiamma. Salate leggermente e cuocetele per 15 minuti circa. Aromatizzate con la salvia e l'alloro, irrorate con il vino e, quando sarà evaporato, versate una tazza di brodo. Fate riprendere l'ebollizione, coprite la casseruola e lasciate cuocere la carne per 3 ore, aggiungendo di tanto in tanto il brodo necessario perchè non si asciughi troppo. A metà cottura, aggiustate di sale e pepate. Servite lo stracotto ben caldo, tagliato a fette e coperto con il sugo di cottura.