

RICETTA DEL GIORNO

Manzo stufato alla milanese

INGREDIENTI: Per sei persone: *1 kg di polpa di manzo, 50 g di pancetta, 50 g di burro, 1 l di vino, una carota, una cipollina, due coste di sedano, una foglia di lauro, due chiodi di garofano, noce moscata, farina, sale e pepe in grani*

PREPARAZIONE: Lardellare il manzo con metà pancetta e metterlo a bagno per ventiquattro ore nel vino con tutti gli odori e le verdure. Scolare la carne, asciugarla, infarinarla, e metterla a rosolare col burro e la pancetta rimasta. Quando si sarà colorita, versare il vino della marinata con le verdure ma senza gli odori, aggiungendo una foglia nuova di lauro. Coprire e lasciar cuocere a fuoco lento per quattro ore. Per mantenere i profumi si usa anche mettere un poco d'acqua fredda sul coperchio, che, evaporando, tiene bassa la temperatura di testa e ricondensa l'evaporato. Se a cottura ultimata il sugo risultasse troppo liquido, aggiungere un cucchiaino di fecola sciolta in poco brodo o acqua.