

# Stracotto all'Amarone

**Difficoltà:** difficile

**Tempo di preparazione:** lungo

**Calorie:** 740 cal/porzione

## Ingredienti per 10 persone

- copertina di manzo intera (circa 2,5 kg)
- 2 cipolle bianche
- mezzo gambo di sedano
- 1 kg carote
- 4 bastoncini di cannella
- 10 chiodi di garofano
- 10 foglie di alloro
- ¼ di noce moscata
- rosmarino
- salvia
- sale e pepe
- olio extra vergine
- burro
- vino Amarone

57

In un recipiente adatto posate la carne legata con salvia e rosmarino, aggiungete le spezie e coprite con il vino. Lasciate riposare in un luogo fresco per 24 ore. Passato un giorno, soffriggete in una pentola le verdure con olio d'oliva e burro, aggiungete la carne con il vino, le spezie e le erbe. Fate cuocere a fuoco vivo fino a quando l'alcool evapora, poi abbassate la fiamma e continuate la cottura molto lentamente (per circa 4 ore), girando la carne di tanto in tanto. Quando è morbida, rimuovetela, ma lasciate la salsa a cuocere senza coperchio fino a farla addensare. Tolti i pezzi duri (alloro, cannella, chiodi di garofano) passatela nel passaverdura o usate la frusta. Poco prima di servire, scaldate la carne con un po' di salsa. Riscaldare il resto della salsa a parte e usatelo per coprire il più possibile la carne. Servite con polenta.

