

Gli editoriali.

La ricetta dello stracotto di manzo

Prova la ricetta dello stracotto di manzo, un piatto tradizionale perfetto per l'inverno e anche per le feste, accompagnato da polenta o purè di patate.

Lo **stracotto di manzo** è una **ricetta tradizionale italiana** dalle **origini antiche**, perfetta per i mesi più freddi dell'anno. Questo piatto si caratterizza per la **lunga cottura**, che rende la carne tenera e succulenta, e per i sapori intensi che richiamano le domeniche in famiglia. Ottimo per le feste, lo stracotto di manzo al vino rosso si presta a essere il protagonista di pranzi e cene conviviali. Vediamo insieme, passo dopo passo, come cucinare lo stracotto di manzo, con suggerimenti per varianti che conquisteranno tutti.

Tempo preparazione: 35 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di guancia di manzo o guancia di manzo
- 1 litro di vino rosso corposo (es. Barolo o Chianti)
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- 1 cipolla grande



- 2 spicchi d'aglio
- 2 rametti di rosmarino
- 3 foglie di alloro
- 4 cucchiaini di passata di pomodoro
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 500 ml di brodo di carne
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

1. Prepara le verdure: lava le carote, il sedano e la cipolla, e tagliali a cubetti. Schiaccia gli spicchi d'aglio senza rimuovere la buccia.

2. Rosola la carne: in una casseruola capiente, scalda l'olio extravergine d'oliva. Aggiungi il guanciale di manzo e rosolalo a fuoco vivo su tutti i lati, finché non si forma una crosticina dorata. Poi, toglila la carne e mettila da parte.

3. Soffriggi le verdure: nella stessa casseruola, aggiungi le carote, il sedano, la cipolla e l'aglio. Soffriggi a fuoco medio per circa 10 minuti, finché le verdure non diventano morbide.

4. Unisci la carne e gli aromi: rimetti la carne nella casseruola e aggiungi il rosmarino, l'alloro e una generosa macinata di pepe.

5. Sfumatura con il vino rosso: versa il vino rosso fino a coprire la carne. Alza la fiamma per far evaporare l'alcol, ci vorranno circa 5 minuti.

6. Brodo e passata: aggiungi la passata di pomodoro e il brodo di carne. Abbassa la fiamma al minimo, copri la casseruola con un coperchio e lascia cuocere per 3 ore. Gira la carne di tanto in tanto e controlla che il liquido non si asciughi troppo.

7. Servi il piatto: quando la carne è tenera da sciogliersi con una forchetta, spegni il fuoco. Servi lo stracotto di manzo con il suo sugo su un letto di **polenta** fumante o con un purè di patate cremoso.

Le varianti dello stracotto di manzo

Ecco qualche suggerimento per personalizzare e impreziosire il tuo stracotto di manzo e creare varianti gustose:

- **Stracotto di manzo al vino rosso:** è una delle versioni più apprezzate, dove il vino regala alla carne un aroma intenso e avvolgente.

- **Stracotto con guancia di manzo:** scegli il guancia di manzo per un risultato ancora più succulento.
- **Stracotto con spezie:** aggiungi cannella, chiodi di garofano o noce moscata per un tocco speziato.
- **Stracotto alla birra:** sostituisci il vino rosso con una birra scura per un sapore più deciso e robusto.

Lo stracotto di manzo è una ricetta che richiede pazienza, ma ripaga con un risultato incredibilmente gustoso e aromatico. Perfetto per riscaldare le fredde giornate invernali, è un piatto che parla di tradizione e convivialità. Provalo e personalizzalo con le varianti che preferisci per creare la tua versione unica di questa delizia senza tempo.