

Stracotto, la ricetta romana ebraica

Tempo di preparazione: 180 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Cipolla grande, affettata sottile: 1
- Girello di spalla o pesce o muscolo di manzo: 1 kg
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Sale: q.b.
- Vino rosso: 1 bicchiere



Preparazione

Per prima cosa, preparate un bel soffritto di cipolla in una pentola capiente antiaderente poi, quando la cipolla è ben dorata, aggiungete carne e fatela rosolare su tutti i lati. Versate sulla carne abbondante [passata rustica Pomì](#), un bicchiere di vino e uno d'acqua, dunque lasciate cuocere lo stracotto coperto a fuoco medio per circa tre ore, girando la carne circa ogni mezz'ora e aggiungendo acqua se il sugo si asciuga troppo.

Se siete di corsa potete velocizzare la cottura della carne utilizzando la pentola a pressione e aumentando i liquidi: basta assicurarsi che ci sia sempre acqua sufficiente a coprire la carne. Quando lo stracotto sarà pronto servitelo ben caldo, ricordandovi di conservare un po' di sugo per condire la pasta - come vuole la tradizione - il giorno dopo.

For this recipe we used:

Passata Rustica 1
bottiglia

