



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Stracotto di vitello alla ligure



4 Persone

Secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **tegame con coperchio**

Lo stracotto di vitello è un tipico piatto della cucina ligure un tempo riservato alla domenica ed in generale ai giorni di festa. La lunga cottura rende la carne molto tenera e gustosa. Esistono diverse varianti in cui vengono aggiunti ingredienti per insaporire il piatto come ad esempio funghi, carciofi o piselli.

Ingredienti

- 700 gr di carne di vitello
- 250 gr di pomodori pelati
- 1 cipolla
- aglio
- salvia
- alloro
- olio extravergine d'oliva
- vino rosso secco
- sale
- pepe

Preparazione Stracotto di vitello alla ligure

Passo 1.

Mettete la carne di vitello a rosolare in un tegame con olio extravergine d'oliva, aglio, salvia, sale e pepe.

Passo 2.

Fate sfumare con mezzo bicchiere di vino rosso secco.

Passo 3.

Aggiungete due foglie di alloro, una cipolla tritata ed i pelati.

Passo 4.

Fate cuocere a fuoco lento a tegame coperto per circa un'ora mescolando di tanto in tanto.

Passo 5.

Se necessario aggiungere qualche mestolo di brodo durante la cottura.

Passo 6.

Servite lo stracotto di vitello tagliato a fette.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 20/01/2020
- ✓ **Calorie:** 240 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,9 (15 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)