

Stracotto di manzo...ma in che stagione siamo?!



Piatti, posate, bicchieri e tovagliato [Wald Domus Vivendi](#) –
[linea attimi d'impronte](#)



...ecco, quando mi metto a fare progetti sul fare qualche spesa primaverile, come ad esempio andare al mercato a comprare le piantine aromatiche...oppure una bella camicia leggera...ecco che arriva un freddo cane e sembra di essere ritornati in autunno!

Già, infatti, ieri, chiusa in casa a guardare scendere la pioggia, lenta, triste ed incessante, mi domandavo...ma in che stagione siamo?

Non ci capisco più un bel niente!

Non dovevo dare retta a quel caloroso di mio marito, il quale ha già portato il piumone in tintoria...sabato sera battevo

quasi i denti, quindi mi sono messa una seconda coperta sul letto (mi pare di ricordare mia nonna quando si coricava...una montagna di coperte una sopra l'altra facevano bella mostra sul suo letto! Cara nonna...), ed ho ...ehm...rimesso il pigiamone felpato.

Sì, non ridete: ho pure un raffreddore da paura...che ci devo fare?!

C'è un umido...e pure freddo...saranno anche gli anni che avanzano...mah!

Altro che a metà aprile...qua sembra di essere a novembre...

Comunque se ho sbagliato stagione, correggetemi pure, grazie!

Tanto per non sbagliare, ieri a pranzo ho servito un bell'umido....

Con polenta in accompagnamento, addirittura!

...beh, ci stava davvero alla perfezione...qua nessuno ha fatto storie, anzi la scarpetta era d'obbligo, credetemi!

E' stato il mio secondo esperimento con la favolosa pentola a pressione della [Fissler](#), la mia adorata [Vitavit](#).

Pensate che ero l'impedimento vivente in merito a questo tipo di cottura....

Beh, adesso che ho capito come si usa, non la mollo più.

La carne cuoce in un tempo relativamente breve, ma rimane meravigliosamente morbida e succosa...e il sughetto che si forma è semplicemente strepitoso.

La mia ricetta era davvero molto semplice, ma il risultato è stato sorprendente.

Ecco come ho fatto...



Pensieri e pasticci

Ingredienti:

un pezzo di scamone di manzo o cappello del prete del peso di circa 600-700 gr (queste le dosi che ho utilizzato per noi 3)
200 gr salsa di pomodoro per me salsa di ciliegino [Agromonte](#)
50 gr prosciutto cotto
1 costa di sedano
1 bicchiere scarso di vino rosso
2 chiodi di garofano
1 carota
1 pezzo di cipolla bionda
1 foglia di alloro

sale e pepe

olio extravergine di oliva per me [Dante 100% italiano](#)

Per accompagnare io ho preparato una bella [polenta istantanea della Molino Rossetto](#)...comodissima e tanto buona! (e saremmo ad aprile...vabbè!)

Preparazione:

Tritate finissimamente la cipolla e fate a piccoli pezzetti le altre verdure ben pulite ed asciugate.

Tritare grossolanamente anche il prosciutto cotto e mettete da parte.

Nella pentola mettere l'olio, scaldarlo e far rosolare le verdure e il prosciutto, mescolando ben bene con un cucchiaio di legno per non attaccare il tutto.

Metterci il pezzo di carne, a fiamma vivace rosolarla su tutti i lati, salate e pepate, aggiungete l'alloro spezzettato, e sfumate col vino rosso.

Aggiungete i chiodi di garofano e la passata di pomodoro, con un bicchiere colmo d'acqua, mescolando ben bene per amalgamare il tutto.

Chiudete la pentola, posizionate la ghiera sul numero 2 e quando la valvola inizia a fischiare e si colora di rosso, abbassate al minimo e contate un'ora di cottura da questo momento (la mia Vitavit possiede anche un meraviglioso timer elettronico!!!!).

A questo punto spegnete la fiamma e lasciate che il vapore fuoriesca pian piano...se avete fretta potete anche farlo uscire manualmente col pulsante apposito, comunque poi aprite il coperchio ed estraete il pezzo di carne, che farete a fettine.

Se il sughetto vi pare ancora un pò troppo liquido, fatelo restringere in pentola senza coperchio e a fiamma vivace per diversi minuti; io per renderlo morbido, ho aggiunto un cucchiaio abbondante di farina setacciata con un colino, sempre mescolando a fiamma vivace.

Impiattate e servite...

Buon appetito!



Ho sentito che anche per questa settimana saremo a corto di sole...

...vabbè, ne approfitterò per prepararmi qualcosa di confortante...e gli acquisti...rimandiamoli a tempi migliori!

Alla prossima

Simona