

# CANNAMELA

## Stracotto all'emiliana



### Ingredienti

- 1200g muscolo di manzo
- 20g lardo
- 20g burro
- 160g cipolla
- 140g carota
- 80g sedano
- 1 cucchiaino aglio liofilizzato CANNAMELA
- 2 cucchiaini Drogapura - Le Spezie CANNAMELA
- 4 cucchiai salsa di pomodoro
- 300g vino rosso
- 1/2 litro brodo
- qb sale
- 375 Polenta Valsugana pronta



Porzioni  
6 persone



Portata  
Piatto  
unico



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
464\*

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1** Pulire, lavare e tritare finemente insieme con il lardo cipolla, sedano e carota.
- 2** Porre il trito in un tegame a bordi alti con il burro e su fuoco moderato soffriggere.
- 3** Aggiungere la carne e rosolarla uniformemente bagnandola poco alla volta con il vino.
- 4** Evaporato il vino, coprire la carne con il brodo e aggiungere anche l'aglio liofilizzato CANNAMELA.
- 5** Condire con 2 cucchiaini di Drogapura - Le Spezie CANNAMELA.
- 6** Versare la salsa di pomodoro, poco sale, coprire con il coperchio e cuocere a fuoco bassissimo per circa 4 ore.
- 7** Controllare la cottura e aggiungere gradualmente altro brodo.
- 8** Nel frattempo preparare la Polenta Valsugana rapida seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.
- 9** Disporre la carne a fette sul piatto da portata, ricoprire con il suo sugo e servire caldissima accompagnando con la Polenta Valsugana rapida.