STRACOTTO CON LE CILIEGIE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 gr di carne di manzo,
- 500 gr di ciliegie mature,
- 2 cucchiaini di senape in polvere,
- 1 cucchiaino di pepe nero,
- 2 cucchiai di zucchero grezzo di canna,
- bicchiere di vino rosso,
- 3 mestoli di brodo caldo,
- 1 cucchiaio di burro,
- 1 cucchiaio di farina,
- il succo di un limone,
- sale.

Accendete forno a 270 gradi. Mescolate pepe, senape e un cucchiaino di sale. Cospargete con questo composto la carne, poi mettetela a rosolare con poco olio. Aggiuntete lo zucchero, bagnate con il vino, poi unite il brodo già caldo, il succo di limone e fate bollire. Trasferite la carne nel forno e cuocetela scoperta per circa 2 ore. Intanto lavate le ciliegie e snocciolatele.
Trascorso il tempo indicato unite le ciliegie alla carne, coprite e cuocete ancora mezz'ora. A fine cottura togliete la carne dal tegame e fate addensare il fondo di cottura su fuoco bassissimo aggiungendovi il burro impastato con la farina. Affettate la carne e servitela con ciliegie e fondo di cottura.