

STRACOTTO CON I FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- da 800 gr. a 1 kg. di carne di manzo (girello),
- 30 gr. di lardo (oppure una fetta di prosciutto cotto grasso),
- 20 gr. di burro,
- 25 gr. di funghi secchi,
- uno spicchio di aglio,
- una cipolla,
- una carota,
- una costa di sedano,
- una manciata di prezzemolo,
- brodo (circa 1/2 litro),
- quattro o cinque cucchiainate di salsa di pomodoro casalinga,
- vino bianco,
- olio,
- sale,
- pepe.

Ammollate i funghetti in acqua fredda.

Mondate il prezzemolo e tritatelo con lo spicchio di aglio.

Steccate il pezzo di carne con il lardo o il prosciutto tagliato a bastoncini e legatelo con uno spago sottile.

Fate rotolare il girello nel trito di prezzemolo ed aglio.

Tritate la cipolla con la carota e il sedano, versate il trito in una casseruola con qualche cucchiainata di olio e il burro; quando le verdure si saranno ben appassite appoggiatevi sopra il pezzo di carne, salatelo, pepatelo e fatelo rosolare bene da ogni parte, rigirandolo.

Dopo di che spruzzatelo con mezzo bicchiere di vino bianco che farete evaporare.

Aggiungetevi infine la salsina di pomodoro diluita con 4 dl di brodo.

Scoperchiate e cuocete, a fuoco lento per circa 2 ore e 1/2.

A metà cottura unitevi i funghi tritati.

Aggiungete durante la cottura, a mano a mano che il sughetto ispessisce dell'altro brodo caldo.

Disponete lo stufato affettato sul piatto e cospargetelo con il sughetto di funghi passato al setaccio.