



GUANCIA STRACOTTO AL MORELLINO DI SCANSANO



Dosi per:
6 persone



Tempo di preparazione: 45min
Tempo di cottura: 5h



Strumenti e accessori:

- Tegame 28cm
Moneta Mammola
- Padella 28cm
Moneta Mammola
- Tagliere
- Coltello adatto

Ingredienti:

- 4 guanciali di manzo del peso di gr 250 circa l'uno
- 1 l vino rosso (Morellino di Scansano o Valpolicella superiore)
- 1 l brodo di carne
- gr 250 passata di pomodoro
- 2 carote
- 1 costa sedano
- 1 porro
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 1 foglia d'alloro
- 1 rametto di timo, 1 di rosmarino
- poca farina
- sale e pepe

Procedimento:

Per 8 persone. In un tegame (28 cm) rosolate i guanciali con poco olio dopo averli infarinati, salati e pepati.

In un'altra padella fate saltare le verdure tagliate a pezzetti con 3-4 cucchiari di olio, unite le verdure ai guanciali, bagnate il tutto con il vino e il brodo portati prima a ebollizione, unite la passata di pomodoro e le erbe aromatiche continuando a cuocere lentamente a pentola coperta per 3-4 ore. Levate la carne dal tegame e passate la salsa dal colino, fatela ridurre, rimettete i guanciali nella casseruola, irrorateli con una parte della loro salsa.

Aggiustate quindi di sale e pepe e servite con polenta o con rösti di patate. Per la passata di pomodoro: 250 g pomodori Pachino, 1/2 spicchio d'aglio, 1/2 cipollotto, 2 cucchiari olio, basilico, sale e pepe. Soffriggete aglio e cipollotto tritati in olio, aggiungete i pomodori tagliati in quarti, salate, pepate e cuocete per circa 10 minuti.

Aggiungete il basilico spezzettato e continuate la cottura per altri 5 min. Passate infine al passaverdura.

Buon appetito!