

Come preparare lo stracotto con polenta

written by Redazione | 12/12/2021



È una delle ricette più saporite della cucina italiana, particolarmente adatta alla stagione fredda. Una carne tenera e la lenta cottura regalano una vera coccola per il nostro palato

Lo **stracotto** è un secondo piatto a base di carne, tipico della tradizione culinaria italiana. Il nome deriva dalla lunghissima cottura a cui viene sottoposta la carne che, in questo modo, diventa **morbida e succulenta** assorbendo tutti i sapori degli ingredienti utilizzati.

Stracotto con polenta: abbinata perfetta

In genere viene servito accanto alla **polenta**, altro piatto tipico delle regioni dell'Italia settentrionali, soprattutto. Come capita con molti piatti tradizionali, non esiste un'unica **ricetta dello stracotto** ma è possibile leggerne varie in base alle zone e alle usanze locali che determinano differenze per quanto concerne alcuni ingredienti e il procedimento.

Sicuramente ciò che vale dovunque è l'abbinamento con un vino che esalti le caratteristiche di

questo piatto ricco di struttura e sapore. Noi suggeriamo di accompagnarlo con un buon [Barolo Monfortino](#), un **vino rosso** di carattere e dal gusto intenso.

