



Come preparare lo stracotto con polenta

Un grande classico delle tavole d'inverno, dove la lentezza della cottura trasforma la carne in un concentrato di sapore

Piatto simbolo della cucina del Nord Italia, lo **stracotto** è una preparazione lenta e avvolgente che valorizza i tagli di manzo più saporiti. Il suo nome richiama la **lunga cottura che rende la carne tenera e succulenta**, mentre il fondo di cottura, denso e aromatico, regala profumi di vino rosso, spezie e verdure.

Servito con una **polenta fumante**, diventa un piatto unico dal carattere autentico, perfetto per le giornate più fredde.

Ricetta dello stracotto con polenta



Ingredienti per lo stracotto

500 g di carne di manzo (cappello del prete o muscolo)	1 bottiglia di vino rosso secco
100 g di pancetta affumicata	Farina 00 q.b.
100 g di sedano	Qualche foglia di alloro
100 g di carote	Un pizzico di noce moscata
2 cipolle	2 chiodi di garofano
1 spicchio d'aglio	Sale e pepe nero q.b.
75 g di burro	

Ingredienti per la polenta

500 g di farina di mais	1 cucchiaio di sale grosso
2 litri di acqua	1 noce di burro



Procedimento

Iniziate con la marinatura della carne. Tagliate sedano e carote a pezzi, pelate l'aglio e metteteli in una casseruola con la carne, la noce moscata e i chiodi di garofano. Coprite con il vino rosso, chiudete con il coperchio e lasciate marinare per 8-12 ore in luogo fresco. **Questa fase è fondamentale** perchè la carne assorbirà aromi e profumi, diventando più tenera.

Trascorso il tempo, estraete la carne e filtrate il vino separandolo dalle verdure. In un tegame capiente sciogliete il burro e soffriggete la cipolla tritata insieme alla pancetta. Dopo cinque minuti aggiungete la carne, precedentemente infarinata, e rosolatela su tutti i lati fino a doratura.

Aggiungete sale, pepe, le verdure e il vino della marinatura. Coprite e cuocete a fuoco basso per almeno due ore, aggiungendo un mestolo d'acqua calda se necessario.

Quando la carne sarà tenera, spegnete il fuoco e lasciatela riposare per 20 minuti prima di affettarla.

A piacere, frullate il fondo di cottura per ottenere una salsa vellutata.

Preparazione della polenta

Portare a ebollizione l'acqua con il sale grosso. Versate lentamente la farina di mais, mescolando con una frusta per evitare grumi. Cuocete 40-50 minuti a fuoco basso, girando di continuo.

Quando la polenta si stacca dalle pareti della pentola, aggiungete una noce di burro per maggiore cremosità.

Lasciate raffreddare su un tagliere, quindi servite a fette accanto allo stracotto con il suo fondo di cottura.



Abbinamento

Il piatto, ricco di corpo e intensità, trova un perfetto equilibrio con un **Barolo Monfortino** o, in alternativa, con un **Brunello di Montalcino**. Vini eleganti, capaci di sostenere la struttura e le note speziate della preparazione.

Data di creazione

26/10/2025

Autore

redazione