

LA RECETA

Estofado de Piacenza

CULTURA

13_12_2021



Ingredientes para 4 personas

500 g de pierna de ternera

100 g de lardo (tipo de *salume*)

5 dientes de ajo

1 manojo de perejil

1 cebolla pequeña

1 tallo de apio cortado en trozos

1 zanahoria cortada en rodajas

50 g de mantequilla

2 cucharadas de salsa de tomate

1 vaso de vino tinto

Caldo

Sal y pimienta negra

Preparación

Preparar la "pestata di lardo" de Piacenza picando el lardo, el ajo y el perejil y sofreír con la cebolla finamente picada y 50 gramos de mantequilla.

Salar la carne y agregarla al sofrito con apio picado, zanahoria, cebolla y perejil. Agregar la salsa de tomate.

Verter una copa de buen vino tinto añejo. Cocinar lentamente durante 4-5 horas con la sartén tapada, revisando la carne y agregando caldo si es necesario. Sazonar con pimienta negra recién molida.

Servir caliente decorado con perejil picado, acompañado de polenta o pan casero.

Este plato se puede conservar en la nevera durante una semana y recalentado antes de comer. (Liana Marabini)