MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000552
Registrata in data 03 Giu 2016 alle ore 14:45
da ROSANNA DE PONTI

Stufato all'ebraica della bisnonna Maria

La ricetta dello stufato di vitellone della famiglia di mio marito, tramandata dalla bisnonna Maria, a mia suocera ed a me.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 6 persone

1 kg di spinacino o di codone di vitellone
60 cl di olio EVO
30 cl. di aceto
prezzemolo
n. 3 spicchi di aglio
sale

Preparazione

In una pentola a pressione di dimensioni adeguate mettete a freddo l' olio, gli spicchi di aglio e fate rosolare da ogni lato, ma senza colorire troppo e senza bucherellare il pezzo di carne, lo spinacino o il codone, intero e legato, togliete gli spicchi di aglio appena diventano dorati.
Quando la carne è rosolata da ogni lato aggiungete 30 cl. di aceto bianco e fate sfumare, salate, unite 100 cl di acqua e chiudete la pentola a pressione.
Cuocere per 30-45 minuti.
Aprite la pentola a pressione e verificate la cottura, il termometro nel centro della carne dovrebbe segnare 70°, oppure pungendo con uno spiedino dovrebbe risultare morbida e dovrebbe uscire liquido chiaro. Se il liquido è rosato continuate la cottura.
Togliete la carne e affettatela, fate restringere il sugo aggiungendo un ciuffo di prezzemolo tritato molto finemente con la lunetta.
Servite a fette con polenta e con un contorno di funghi stufati con aglio e prezzemolo o di patatine arrosto.
Avendo tempo la carne si può cuocere per 1h e 30 minuti in una pentola di coccio senza aggiungere acqua e ponendo sotto il coperchio un foglio di carta da forno bagnata.

Vino consigliato

Grignolino o Dolcetto