

# Stufato di Lenna

## Stracotto di manzo con crema di fagioli bianchi di Spagna.

La sera precedente mettete la carne a marinare con metà degli aromi e delle verdure, coprite con il vino rosso e lasciatela per tutta la notte. Togliete la carne, filtrate la marinatura ed eliminate gli aromi.

Pestate il lardo e gli aromi rimasti con una lama riducendoli in poltiglia, tagliate la cipolla finemente soffriggete il tutto in una casseruola con il burro, unite la carne salata e pepata, rosolatela su tutti i lati e bagnate con il vino; sfumate. Aggiungete ½ lt. di acqua, unite le verdure a pezzetti, la passata di pomodoro e cuocete lentamente per circa h. 1,30.

Tagliate le verdure per i fagioli a pezzetti, pulite e tagliate le patate a cubetti, scolate e lavate i fagioli. In una casseruola soffriggete il burro con le verdure e gli aromi e i fagioli, bagnate con il vino, salate e pepate e coprite con acqua. Cuocete per circa 30 minuti controllando che non asciughino. Lasciateli raffreddare e passateli prima nel frullatore (se necessario aggiungete del brodo), in seguito al setaccio fine.

Togliete la carne cotta e lasciatela riposare avvolta in un foglio di alluminio. Fate addensare il fondo di cottura, passatelo al setaccio e tenetelo in caldo.

### Presentazione

Scaldate la crema di fagioli: deve essere come una vellutata densa, versatela sul fondo di un piatto piano disponete al centro 2 fette di carne, coprite con la salsa di cottura.



### Ingredienti per 4/6 persone

Cappello del prete di manzo kg. 1,5  
Valcalepio rosso lt. 0.5  
lardo gr. 80  
passata di pomodoro gr. 90  
burro gr. 40  
Cipolla 1  
Sedano 1 costa  
Carota 2  
Aglio 1  
Salvia F4  
Rosmarino R1  
Alloro F1  
Chiodi di garofano B2  
sale-pepe

Fagioli bianchi di Spagna in  
scatola gr.400  
valcalepio rosso cl. 2  
Patate gr. 60  
Burro gr. 30  
Brodo lt. 0.5  
Cipolla 1  
Sedano 1  
costa  
Carota 1  
Aglio 1  
Salvia F3  
Rosmarino  
1R  
Alloro F1  
sale-pepe