



AGRITURISMO IL MELOGRANO

Pitigliano (GR)

www.melograno.to

PEPATA DI MANZO CON MIELE DI CASTAGNE

Preparazione 10 min

Marinatura 24 h

Cottura 2 h

Facile

Ingredienti per 4 persone

1 kg di spezzatino di manzo

1 limone

20 gr di pepe in grani

1 stecca di cannella

5 dl di vino rosso

1 etto di pancetta di maiale

1 cucchiaio di cannella in polvere

8 spicchi d'aglio

Sale

1 cucchiaio di miele di castagno

Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Prendete la carne e disponetela in una ciotola, 10 gr di pepe, la stecca di cannella, coprite con il vino e lasciate marinare per 24 h

Scolate la carne raccogliendo il liquido di marinatura

Mettete a scaldare in una casseruola l'olio e gli spicchi di aglio schiacciati con la loro buccia e fatti rosolare a fuoco moderato

Quando il pepe inizia a scoppiettare alzate la fiamma ed aggiungete la pancetta con il manzo; dopo alcuni minuti maneggiare di tanto in tanto mantenendo alta la fiamma

Attendere che i succhi si siano asciugati, salate, mescolare e attendere pochi minuti ed iniziare ad aggiungere lentamente il liquido di marinatura

Abbassare la fiamma al minimo e far ribollire per il tempo necessario

Con un pelapatate togliete la buccia da limone che poi taglierete a strisciole dello spessore di circa 2 mm

Circa 15 min prima di terminare la cottura aggiungere la buccia di limone ed il miele di castagno.