

Sorra (stracotto) alla fiorentina



Ingredienti:

600 g sorra

2 carote

1 costola di sedano

2 cipolle

1 bicchiere vino rosso

300 ml polpa di pomodoro

sale, pepe

Mettete nella padella o pentola le verdure a cubetti (carote, sedano , cipolla)insieme a 2 cucchiaini d'olio di oliva. Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta, fornello medio circa 5 minuti. Aggiungete la carne (la mia era congelata, non scongelate) tagliata a cubetti.



Continuate e rosolare a fiamma alta circa 7 minuti, mescolando ogni 2 minuti circa per girare bene la carne.

Unite il vino, sale e pepe.



Continuate a fiamma alta 1-2 minuti, poi unite la polpa di pomodoro.



Mantenete fiamma alta 1 minuto, poi fiamma bassa per circa 1

ora. Mescolate 2-3 volte. Se scade troppo, aggiungete 1/2 bicchiere d'acqua fredda (io non ho usato).Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.