

La carne alla picchiapò

Un nome un po' buffo per una classica ricetta "di recupero", tipica della cucina romana ma che nasce dalla secolare saggezza delle massaie, alle prese con l'esigenza di utilizzare la carne lessa quando è avanzata o è molto sfruttata.

È una ricetta semplice, come tutte quelle della cucina popolare, ma vi conquisterà con il suo sapore, dato dallo stufato di cipolle e pomodoro in cui la carne viene insaporita.

Qui vi diamo anche la ricetta per il lesso da usare per la preparazione, ma tenete presente che potete partire anche da una carne già cotta, per esempio quando preparate il brodo.



Ingredienti

Per il lessò

- 600 g di polpa di bovino
- 1 carota
- 1 cipolla media
- 1 patata medie
- 1 costa di sedano
- 1 foglia di alloro
- Sale

Per stufare la carne

- 2 cipolle medie
- 300 g di passata di pomodoro
- Olio extravergine di oliva
- 3 cucchiaini di prezzemolo tritato
- Sale

Come si fa

- Riempite d'acqua fredda una pentola capiente e aggiungete le verdure (una carota, una patata, una cipolla e la costa di sedano) dopo averle mondate.
- Aggiungete anche la foglia di alloro, salate e portate a ebollizione.
- Quando comincia a bollire, abbassate la fiamma e fate cuocere a fiamma debole almeno per due ore. Alla fine, la carne deve risultare morbida; se serve, lasciate cuocere ancora un po'.
- In una padella capiente versate tre cucchiaini di olio e due cipolle tritate finemente e lasciatele appassire a fiamma dolce.
- Nel frattempo scolate la carne, mettetela su un tagliere e tagliatela a pezzetti piccoli.
- Quando la cipolla è stufata, aggiungete la passata di pomodoro, salate e coprite la padella, facendo cuocere la salsa per una decina di minuti (aggiungete un po' di brodo se occorre).
- Versate quindi la carne, aggiungete un mestolo di brodo e fate insaporire per circa dieci minuti. Se serve, trascorso questo tempo togliete il coperchio e fate addensare il sugo.
- Alla fine, aggiungete il prezzemolo tritato fresco e mescolate.