



## MINI GUIDA

### ***Dutch Oven: la ricetta dello stufato di manzo al vino rosso***

#### *I benefici della ghisa per le lunghe cotture*

La [ghisa](#) non è di certo un materiale frutto della ricerca moderna, ma è proprio la sua storia secolare a parlare da sola e a raccontarci una leggenda che profuma di antico e fa pensare all'avventura di pasti cucinati direttamente sul fuoco, a miti tramandati attorno ad un falò e a quelle lunghe cotture che poco si conciliano con la frenesia dei giorni nostri. Storie di altri tempi, insomma, eppure [la ghisa](#) è così diffusa ancora oggi e perché i cosiddetti [forni olandesi](#) vengono usati così come nelle cucine da campo come nelle cucine degli chef stellati?

```
{{widget type="Magento\CatalogWidget\Block\Product\ProductsList" show_pager="0" products_count="4"
template="Magento_CatalogWidget::product/widget/content/grid.phtml"
conditions_encoded=""^1:^[ type: 'Magento\CatalogWidget\Model\Rule\Condition\Combine', aggregator: 'any', value: '1', new_child: '' ],
1:^[ type: 'Magento\CatalogWidget\Model\Rule\Condition\Product', attribute: 'sku', operator: '==', value: '01997279' ], 1--
2:^[ type: 'Magento\CatalogWidget\Model\Rule\Condition\Product', attribute: 'sku', operator: '==', value: '01894479' ], 1--
3:^[ type: 'Magento\CatalogWidget\Model\Rule\Condition\Product', attribute: 'sku', operator: '==', value: '01878769' ], 1--
4:^[ type: 'Magento\CatalogWidget\Model\Rule\Condition\Product', attribute: 'sku', operator: '==', value: '01878752' ]^]"
type_name="Catalog Products List"}}
```

- La ghisa **irradia il calore in modo lento e uniforme** e consente cotture a basse temperature per tempi molto lunghi.
- I forni olandesi **mantengono il calore anche a fuoco spento** e per molto tempo e consente di servire piatti caldi anche dopo diverse portate.
- La ghisa è pesante perché è “densa”. Tanto è più pesante, maggiore è il suo valore e la sua capacità di accumulare e mantenere il calore.

Ma scopriamo insieme come utilizzare un forno olandese, o dutch oven, in ghisa con una ricetta speciale!

## Lo stufato di manzo al vino [con forno olandese](#) in ghisa

### INGREDIENTI

- 3 kg di stinco di Manzo
- 1 l di vino rosso
- 500 ml di brodo
- Aglio e porri
- Verdure miste (patate, carote e volendo funghi champignon)
- 6 cucchiaini di olio EVO
- Concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- Erbe aromatiche (prezzemolo in abbondanza, timo, rosmarino, alloro)
- Sale e pepe nero (un cucchiaino cad.)

### PROCEDIMENTO

Pulire la carne e separare il grasso dalla polpa e tagliarla a cubotti. Lavare le verdure e tagliarle a pezzi grossi, affettare il porro e l'aglio e legare le erbe aromatiche con dello spago alimentare.

Posizionare il forno olandese, o Dutch Oven, sulla fonte di calore e ungerla leggermente. Aspettare che si riscaldi senza coperchio e versare il restante olio e inserire i cubotti di carne girando con cura per “avvolgerli” nell'olio. Il bello del forno olandese è che ogni sua parte può entrare a contatto col fuoco e ne frattempo, per esempio, potete usare il coperchio per far caramellare il porro con un po' di olio (o burro) e lo zucchero di canna.

Aggiungete l'aglio nel contenitore principale, insieme al pomodoro e dopo pochi minuti unire il vino e il brodo, le erbe aromatiche, il sale e il

pepe. Far cuocere per circa tre ore e aggiungere il porro caramellato verso la fine della cottura.  
La carne dovrà essere tenera e sfilacciarsi con la forchetta. Aspettare 10 minuti prima di servire.

## [Scopri la nostra offerta di pentole e forni olandesi in ghisa Petromax!](#)



[WWW.AGRICOLASHOP.IT](http://WWW.AGRICOLASHOP.IT)