



## 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?**

- 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 cucchiaio di zucchero di canna
- Erbe aromatiche (prezzemolo in abbondanza, timo, rosmarino, alloro)
- Sale e pepe nero (un cucchiaino cad.)

### **PROCEDIMENTO**

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

Posizionare il forno olandese, o Dutch Oven, sulla fonte di calore e ungerlo leggermente. Aspettare che si riscaldi senza coperchio: versare il restante olio e inserire i cubotti di carne rosolandoli per bene.

**Il bello del forno olandese è che ogni sua parte può entrare a contatto col fuoco:** ad 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)