Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Francesina (o stiracchio)

Carne e prodotti a base di carne
Per utilizzare la carne da brodo
Carni e pollame
Fonte: https://www.accademiaitalianadellacucina.it/ricette/ricetta/francesina-o-stiracchio

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di lesso avanzato
- 600 g di cipolle
- 2 spicchi d'aglio
- 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 400 g di pomodori pelati
- salvia
- prezzemolo
- farina
- sale e pepe

Preparazione:

In un tegame fare rosolare nell'olio gli spicchi d'aglio (interi) e la salvia. Preso il colore, unire le cipolle tagliate a fettine e i pomodori. Salare, pepare e far cuocere, a recipiente scoperto, per circa mezz'ora.
Tagliare a tocchetti il lesso, infarinarlo e inserirlo nella salsa. Far cuocere per circa quindici minuti e servire caldo ma non bollente.
Questo piatto nel Senese è chiamato "stiracchio".

Tempo di preparazione: ca. 1 ora