*La più antica ricetta del manzo all’olio tradizionale di Rovato, si ritrova oggi nella raccolta di Donna Veronica Porcellaga (1554 – 1593).*

**La ricetta di Donna Veronica**

*Ingredienti*

*Carne bovina (scamone o cappello del prete) da 1 Kg.*

*Due bicchieri di vino bianco*

*Un bicchiere di olio d’oliva*

*Uno spicchio d’aglio*

*Prezzemolo tritato*

*Rosmarino tritato*

*Pepe e sale.*

*Preparazione*

*La preparazione deve avvenire il giorno precedente a quello in cui s’intende consumare il piatto.*

*In una pentola alta si mettono l’olio e la carne, si lasciano insaporire appena con i profumi sopra elencati, quindi, si aggiungono sale e pepe, si versa il vino e lo si*

*lascia un poco evaporare a fuoco vivace.*

*Si aggiunge un bicchiere d’acqua e si copre il tutto.*

*La carne deve cuocere a fuoco moderato per due ore abbondanti, quindi, la si taglia a fette e le si fa riprendere la cottura per almeno un’ora.*

*Delicatamente le fette vengono poi accomodate in un piatto ovale profondo e lasciate riposare coperte con il loro sugo.*

*Di solito il sugo rimasto è abbondante, è, quindi, possibile utilizzarlo il giorno dopo per cuocervi delle patate a spicchi in accompagnamento alla carne.*