

Spezzatino di manzo

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali

 **Preparazione:** 15 min

 **Cottura:** 120 min

 **Dosi per:** 4 persone

 **Costo:** Medio

 **Difficoltà:** Bassa

Lo spezzatino di manzo è un secondo piatto che prevede una cottura in umido; si prepara tagliando la carne a pezzetti per poi rosolarla assieme a verdure ed aromi ed annaffiarla con del liquido come acqua, vino, pomodoro o brodo. I tagli di carne di manzo più adatti alla preparazione dello spezzatino sono: il bianco costato di pancia, il collo, il fusello, lo scalfio, il cappello del prete, il brione.



Ingredienti

» Brodo 1 lt circa	» Olio di oliva 4 cucchiari
» Burro 30 gr	» Pepe macinato a piacere
» Carne bovina manzo per spezzatino 1 kg	» Sale q.b.
» Carote 1 grande	» Sedano 2 costole
» Cipolle 1	» Vino rosso 1 bicchiere
» Farina q.b.	

Preparazione



Per lo spezzatino di manzo cominciate con la preparazione della carne. Eliminate l'eventuale tessuto connettivo e il grasso in eccesso, poi poggiatelo su di un tagliere, tagliatelo a fette piuttosto spesse (1-2) e poi a cubetti regolari (3-4) al fine di ottenere una cottura uniforme.



Una volta ridotta in pezzi, infarinate leggermente la carne (5). Mondate e tritate la cipolla, la carota e il sedano, quindi ponete in una pentola piuttosto larga il burro e l'olio; quando il burro sarà fuso, aggiungete il trito di verdure (6) che farete rosolare qualche minuto a fuoco moderato.



Aggiungete anche i pezzetti di carne e fateli rosolare molto bene assieme alle verdure (7-8), quindi versate il vino rosso (9)



e lasciate sfumare a fuoco allegro (10); coprite poi la carne con del brodo (di carne o vegetale) (11), salate, pepate e coprite la pentola con un coperchio. Lasciate cuocere per almeno un'ora e mezza a fuoco dolce, aggiungendo del brodo se necessario. Se al termine della cottura il sugo invece fosse piuttosto liquido, fatelo restringere a fuoco vivo, poi aggiustate eventualmente di sale e spegnete il fuoco. Servite caldo (12).

Consiglio

Se vi piace, assieme al brodo, potete aggiungere nello spezzatino del concentrato di pomodoro, oppure, al posto di altri liquidi, della passata di pomodoro.

Consigli per gli acquisti

Cantinetta portabottiglie modulare, struttura in legno tinto, 9 posti.

Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli



ePRICE