

SECONDI PIATTI

Fricandò

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [140 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **fricandò** è una antica ricetta piemontese, che vede l'abbinamento di carne e verdure. Una preparazione lunga ma che dà tanta soddisfazione. È un piatto da mangiare quando le temperature ci fanno desiderare qualcosa di buono e avvolgente.

INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO polpa - 1 kg
PATATE 4
POMODORO PELATO 800 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
ROSMARINO 2 rametti
GRAPPA 1 bicchierino
FOGLIE DI ALLORO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la ricetta del fricandò, prendete la polpa di vitello e tagliatela a bocconcini.



- 2 Irrorate con un po' di olio extravergine d'oliva una casseruola e insaporite con le foglie di alloro, uno spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato e il rosmarino; lasciate prendere calore.



- 3 Quando l'olio inizia a sfrigolare, aggiungete la carne e lasciate rosolare bene.



- 4 Quando la carne è ben rosolata, sfumate con la grappa e lasciate evaporare la parte

alcolica.



- 5** Nel frattempo tagliate le patate grossolanamente e, quando la parte alcolica della grappa è ben sfumata, aggiungetele in casseruola e mescolate.



- 6** A questo punto unite i pomodori pelati frullati e regolate di sale e pepe. Mescolate.

Lasciate cuocere a casseruola coperta e fuoco basso per almeno 2 ore.



7 Servite il fricandò ben caldo ai vostri commensali.



CONSIGLI

Come mai la carne in questo tipo di preparazioni mi risulta dura?

Devi chiedere al macellaio un taglio adatto, non devi mai versarci su dei liquidi freddi, e devi cuocere a fuoco molto lento.

Che origini ha il fricandò?

Il fricandò ha origini molto antiche, già Goldoni ne parla in un suo scritto in cui lo definisce una miscellanea di elementi.

Amo molto questo tipo di portate che uniscono carne e verdure, mi daresti altre ricette simili?

Nel sito di cookaround ne troverai tante, ma ti lascio la ricetta dello [spezzatino alle patate](#) e lo [spezzatino del contadino](#)