SECONDI PIATTI

Spezzatino in umido con patate

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 180 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Lo **spezzatino in umido** con patate è un **piatto di carne**, cotta a lungo in una salsa di verdure e liquidi, come brodo o vino. La carne adatta allo spezzatino in umido, solitamente è un taglio di manzo non particolarmente pregiato, viene tagliata a piccoli pezzi e cotta con cipolle, carote, sedano e spezie per creare un **fondo di cottura denso e saporito**.

Lo **spezzatino più famoso**, quello che piace proprio a tutti è **lo spezzatino in umido con patate** di cui ti diamo la ricetta qui sotto, seguendo il **nostro video con il passo passo fotografico** non avrai problemi ad ottenere un secondo piatto davvero da leccarsi i baffi!

Lo **spezzatino in umido con patate** è un piatto **perfetto per una cena in famiglia**

o per un **pranzo domenicale**, è solitamente accompagnato da un buon vino rosso.

Questa **ricetta** è conosciuta in tutta Italia, c'è chi lo fa con patate, chi con riso e chi con polenta, dipende dalla regione in cui ti trovi. Prima di cucinare insieme la ricetta del nostro spezzatino in umido con le patate ti lascio alcune ricette di carne che potrebbero interessarti:

Spezzatino di vitello
Spezzatino in bianco con piselli
Spezzatino con patate al forno
Fettine di vitello al limone
Polpette di carne

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO per spezzatino - 1 kg

PATATE 600 gr

PASSATA DI POMODORO 500 gr

CIPOLLA BIANCA 150 gr

CAROTE 120 gr

VINO BIANCO 80 ml

SEDANO 70 gr

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BRODO

PREPARAZIONE

1. Inizia a preparare lo spezzatino in umido con patate, lavando e mondando le verdure: pulisci le carote e tagliale a rondelle spesse, affetta le coste di sedano, sbuccia la cipolla e tritala grossolanamente con il coltello. Pela le patate, affettale a cubetti di circa 3 x 3 cm e tieni tutto da parte.

2 In un tegame normale o di terracotta versa quanto basta di olio extravergine di oliva, unisci il trito di cipolla e lascia soffriggere dolcemente, quindi aggiungi la carne per lo spezzatino, facendola rosolare e ben insaporire.

3 Sfuma con il vino bianco e fai andare a fuoco vivace fino a far evaporare evaporare la

parte alcolica, a questo punto aggiungi le carote, le patate e infine il sedano.

4 Mescola con un cucchiaio di legno, unisci la passata di pomodoro e qualche mestolo di brodo vegetale, aggiusta di sale, mescola ancora, copri e porta a bollore facendo cuocere a fiamma bassa per circa tre ore, rimestando ogni tanto.

5 Al bisogno unisci un altro mestolo di brodo e termina la cottura finché lo spezzatino non risulterà ben cremoso e la carne tenera, avendo usato carne di manzo la cottura deve essere prolungata per ottenere il risultato perfetto.

Consiglio

Al posto della carne di manzo puoi utilizzare anche il maiale, l’agnello o il vitello con una cottura più breve. Puoi insaporire lo spezzatino con le spezie che preferisci, come paprika, pepe, peperoncino ed erbe aromatiche, come salvia prezzemolo e rosmarino.

Conservazione

Conserva lo spezzatino in umido con patate in frigorifero per 2 giorni, scaldandolo all'occorrenza con un filo di brodo.