

SECONDI PIATTI

Come cucinare uno spezzatino in umido con patate perfetto

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

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 il comfort food perfetto per le giornate fredde: carne tenera, patate cremose e una salsa irresistibile. Segui la ricetta per un risultato garantito.

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

COME PREPARARE LO SPEZZATINO IN UMIDO CON PATATE

- 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

tritola 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 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.





SPEZZATINO IN UMIDO CON PATATE: RICETTA CLASSICA

Lo **spezzatino in umido con patate** è una delle ricette più amate della cucina italiana. Un piatto semplice da realizzare ma ricco di sapore, ideale per le cene in famiglia o per un pranzo domenicale. Questa preparazione, che combina carne tenera e patate cremose, è perfetta per riscaldare le giornate fredde e portare in tavola la tradizione. Scopri come prepararlo con la nostra guida!

TRUCCHI CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una versione più leggera, sostituisci la carne di manzo con vitello o pollo e riduci l'olio. Non buttare gli avanzi di brodo: conservali in freezer per futuri utilizzi in zuppe o risotti. Se hai delle patate avanzate, utilizzale per preparare una [purea](#) o delle [crocchette](#). Insaporisci il piatto con erbe fresche come rosmarino o salvia per un tocco aromatico in più.

CONSERVAZIONE

Conserva lo spezzatino in frigorifero per massimo due giorni in un contenitore ermetico. Per scaldarlo, aggiungi un filo di brodo per evitare che si asciughi.