

SECONDI PIATTI

# Spezzatino al limone

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

SPEZZATINO DI MANZO 500 gr

CIPOLLE 2

LIMONE 1

VINO BIANCO 500 ml

PANNA 150 gr

TUORLO D'UOVO 1

PREZZEMOLO 1 mazzetto

FARINA 2 cucchiaini da tavola

BURRO 20 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

Uno spezzatino non comune ma molto gustoso che si discosta un po' da quello classico con le [patate](#). Alla classica cottura in casseruola della carne segue l'addensamento del sugo di cottura con panna, tuorlo e limone. Un sapore intenso e al tempo stesso profumato per via del limone.

Provate lo **spezzatino al limone**, vi sorprenderà per il gusto e per la consistenza!

Provate anche queste ricette di spezzatino:

[Spezzatino in umido con patate](#)

[Spezzatino di manzo in salsa](#)

[Spezzatino di vitello con piselli in bianco](#)

[Spezzatino con patate al forno](#)

# PREPARAZIONE

1 Infarinare la carne; mondare le cipolle e affettatele finemente.



2 In una casseruola fate scaldare il burro e l'olio e rosolatevi dapprima le cipolle; quindi unitevi la carne e rosolate anch'essa in modo uniforme.



3 Quando la carne sarà ben rosolata, sfumate con il vino lasciando evaporare la frazione alcolica a fiamma alta.



- 4 Abbassate la fiamma e lasciate cuocere il tutto per altri 50 minuti a casseruola coperta; regolate di sale e pepe.

A cottura ultimata aggiungete il prezzemolo, mescolate e prelevate la carne aiutandovi con una schiumarola.



- 5 Stemperate il fondo di cottura rimasto con la panna e legatelo con il tuorlo d'uovo miscelato con il succo di limone.



**6** Fate scaldare la salsa fino ad addensarla, versatela sulla carne e servite il tutto ben caldo.