

SECONDI PIATTI

Spezzatino al vino rosso

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1
- 5 kg di spezzatino di bovino
- 2 coste di sedano
- 2 carote
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 300 ml di vino rosso
- 500 ml di brodo
- 1 cucchiaio di passata di pomodoro
- poca farina
- 100 g di pancetta dolce
- 1 foglia di alloro
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a dadini il sedano, la carota e la cipolla.



2 Fate soffriggere in una padella con 3 cucchiaini di olio l'aglio e la pancetta.



3 Quando la pancetta si è ben rosolata, aggiungete le verdure e lasciate cuocere 10 minuti circa.



4 Nel frattempo infarinate lo spezzatino stando attenti a togliere la farina in eccesso.



5 Dopo aver aspettato i 10 minuti, aggiungete alle verdure un cucchiaio colmo di farina bianca, e una volta che è tutto ben amalgamato, versate a filo metà del brodo, tutto il vino rosso ed il cucchiaio di passata di pomodoro.



6 Lasciate cuocere altri 10 minuti togliete il sughetto e nella padella mettete un'altro pò di olio e fate rosolare lo spezzatino.



7 Ecco il risultato dopo 15 minuti.



- 8 A questo punto mettete in una pentola il sughetto ottenuto prima, lo spezzatino, aggiungete il resto del brodo, una foglia di alloro, un pò di pepe, e lasciate cuocere un'ora e mezza.



- 9 Trasferite in una pirofila coprite con carta stagnola ed infornare per 40 minuti.

