

SECONDI PIATTI

# Spezzatino all'orientale

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate i secondi di carne particolari, che mentre si assaggiano portano con la mante a mete lontane, dovete assolutamente provare questa ricetta: lo spezzatino all'orientale ha in sé tutti i gusti e i profumi che vengono da lontano, saporito grazie all'uso di due tipi di carne, delle spezie e di un po' di Marsala. Facile da fare, è perfetto per una cena tra amici che amano questo genere di piatti. Provate questa versione, vi stupirà senz'altro e se amate in modo particolare cucinare con le spezie ecco per voi un'altra ricetta imperdibile: [pollo al curry!](#)

## INGREDIENTI

POLPA DI MANZO 350 gr  
POLPA DI MAIALE 250 gr  
ZENZERO 3 cm  
CUMINO in polvere - 1 cucchiaio da tè  
SPEZIE MISTE 1 cucchiaio da tè  
MARSALA ½ bicchieri  
CONCENTRATO DI POMODORO 1  
cucchiaio da tavola  
CIPOLLE 1  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
FARINA  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare dell'olio in una casseruola, quindi fatevi rosolare la cipolla e l'aglio tritati; aggiungete al soffritto la radice di zenzero tritata e continuate a rosolare a fiamma dolce.



- 2 Nel frattempo, infarinate la carne tagliata a dadi, come per lo spezzatino.



- 3 Prima che il soffritto inizi a prendere colore aggiungete la carne infarinata; condite con il cumino e le spezie.



4 Sfumate con il marsala e lasciatelo evaporare in parte.



5 Quando il fondo di cottura si è ridotto della metà, aggiungete il concentrato di pomodoro diluito in un bicchiere d'acqua calda; regolate si sale.



6 Coprite la casseruola e lasciate cuocere per 50 minuti.