

SECONDI PIATTI

# Spezzatino alla birra

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [70 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Lo **spezzatino alla birra** è una ricetta facile e che mette d'accordo tutti i commensali. Morbido e succoso è adatto anche ai bambini, poiché la parte alcolica va via. Uno spezzatino che può sembrare molto particolare per la presenza della mela e, soprattutto, della banana. In realtà questi frutti addolciscono il piatto smorzando l'amarognolo della birra. Il risultato? Un piatto profumato e gustoso. Se amate gli stufati, vi invitiamo a realizzare anche un'altro molto gustoso: provate lo [spezzatino al limone](#), davvero gustoso!

## INGREDIENTI

MUSCOLO DI MANZO 500 gr  
BANANE 1  
MELE 1  
CIPOLLE 1  
POMODORI 2  
CAROTE 1  
SEDANO 1 costa  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
MAGGIORANA 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiari da tavola  
SCORZA DI LIMONE di 1 limone -  
FARINA  
BIRRA 2 bicchieri  
BRODO DI CARNE  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

**1** Tritate sedano, carota, cipolla e l'aglio.

Fate scaldare in una casseruola dell'olio e fatevi soffriggere il trito appena realizzato.

Nel frattempo infarinate la carne tagliata a dadi.



**2** Quando il soffritto sarà ben rosolato, aggiungete la carne e lasciatela rosolare uniformemente.



**3** Aggiungete la buccia di limone tritata, la maggiorana tritata e la birra; regolate di sale e

pepe.



**4** Incoperchiate la casseruola e lasciate cuocere il tutto per 30 minuti a fiamma dolce.

Passato il tempo aggiungete i pomodori pelati e tagliati a dadini, la mela sbucciata e tagliata a dadini e la banana tagliata a dadini.



- 5 Incoperchiate nuovamente la casseruola e lasciate cuocere per altri 30 minuti bagnando di tanto in tanto con il brodo.

Servite caldo in tavola.