

SECONDI PIATTI

Spezzatino alla californiana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLPA DI MANZO 500 gr
PRUGNE SECCHIE 150 gr
MANDORLE pelate - 2 cucchiaini da tavola
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
CIPOLLE 1
FARINA
BRODO DI CARNE 1 bicchiere
SALE
PEPE NERO

Lo spezzatino alla californiana è un piatto di carne dal gusto particolare e dagli abbinamenti insoliti. Un secondo articolato: il dolce e la morbidezza delle prugne, il gusto fresco e la croccantezza delle mandorle, un insieme di sapori e consistenze che danno a questo piatto un sapore eccezionale. Provate questa ricetta se amate sperimentare sempre nuovi gusti e sapori e se amate questo genere di piatti perché non provate anche quello al [limone?](#)

PREPARAZIONE

1 Ammollate le prugne in acqua tiepida per mezz'ora.



2 Tagliate la carne a cubetti ed infarinatela moderatamente.



3 Fate scaldare l'olio in una casseruola fino a che sia bollente, quindi fatevi rosolare la cipolla affettata sottile e la carne.



4 Prima che la cipolla prenda colore, bagnate con il vino e lasciatelo evaporare.



5 Aggiungete il brodo, coprite e portate a cottura la carne a fiamma dolce per 40 minuti.



6 Passato questo tempo, aggiungete le prugne snocciolate e tagliate a spicchi e le mandorle, proseguite la cottura per altri 10 minuti; regolate di sale e pepe.



7 Servite in tavola lo spezzatino caldo accompagnato dal sugo di cottura.