

SECONDI PIATTI

Spezzatino con patate in forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un sostanzioso piatto che è un'interpretazione di un classico della cucina. Lo spezzatino, cotto col vino rosso e gli odori viene ricoperto da uno strato di patate e passato in forno: la carne risulterà saporita e profumata, le patate croccanti, un insieme irresistibile...

INGREDIENTI

MUSCOLO DI MANZO 600 gr

PATATE grosse - 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

VINO ROSSO 50 ml

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE NERO

TIMO

ROSMARINO 1 rametto

PREPARAZIONE

1 Tagliate il muscolo di manzo in bocconcini.

In una terrina o casseruola da forno rosolate l'aglio con gli odori.

Successivamente aggiungete i bocconcini e lasciate rosolare anch'essi uniformemente.
Regolate di sale e pepe.



2 Aggiungete, quindi, il vino rosso e lasciate cuocere per un'ora a fiamma dolce.



3 A parte pelate e lessate le patate e ,una volta cotte, lasciatele stiepidire per alcuni minuti.

Tagliate le patate a fette spesse mezzo centimetro.

Una volta cotti i bocconcini, aggiungetevi le fette di patate disponendole ordinatamente in uno strato ricoprendo completamente la superficie.



- 4 Aggiustate di sale, condite con un filo d'olio, distribuitevi qualche rametto di timo ed infornate a 230°C.



- 5 Lasciate in forno fino a quando il vino non si sia completamente ridotto e le patate risultino dorate.