

SECONDI PIATTI

Spezzatino di manzo in salsa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [125 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 3 ORE DI MARINATA



INGREDIENTI

SPEZZATINO DI MANZO 800 gr
PANCETTA (TESA) 150 gr
SALSA DI POMODORO PRONTA 2
cucchiaini da tavola
STRUTTO 50 gr
ACETO DI VINO ROSSO ½ bicchieri
VINO ROSSO 1 bicchiere
CIPOLLE 1
CAROTE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
ALLORO 2 foglie
CHIODI DI GAROFANO 2
SPICCHIO DI AGLIO 2
FARINA
SALE
PEPE IN GRANI nero -

PREPARAZIONE

- 1 In una terrina molto capiente riunite la carne, l'alloro, il sale, l'aceto, il pepe in grani ed i chiodi di garofano.



- 2 Lasciate marinare la carne per almeno 3 ore.

Sgocciolate la carne, asciugatela e infarinatela.



3 Tagliate la carota, l'aglio e la pancetta a pezzetti e la cipolla a fettine sottili.

In una casseruola di terracotta, rosolate la cipolla con l'olio e lo strutto, aggiungete la pancetta, le verdure e la carne; mescolate.



- 4 Quando il tutto è ben rosolato, bagnate con la marinata, coprite la casseruola e lasciate cuocere il tutto a fiamma bassa, per 2 ore.



- 5 A fine cottura, aggiungete la salsa di pomodoro, correggete di sale, se serve e servite in tavola.

