

SECONDI PIATTI

Spezzatino e patate in tortiera

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [85 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Spezzatino e patate in tortiera: una ricetta semplice e saporita. La cottura richiede un po' di tempo ma è così buono che non vi peserà aspettare un po' prima di metterlo in tavola!

INGREDIENTI

MUSCOLO DI MANZO 600 gr
PATATE grandi - 4
CAROTE 1
SEDANO costa - 1
CIPOLLE 1
VINO ROSSO 1 bicchiere
TIMO rametto - 1
ROSMARINO rametto - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Accendete il fuoco sotto una pentola in coccio con dell'olio extravergine d'oliva.



2 Quando l'olio è ben caldo, unite la carne a bocconcini e fatela rosolare bene.



3 Mettete a lessare le patate sbucciate in abbondante acqua leggermente salata.

Mentre la carne rosola, preparate le verdure: sedano, carota e cipolla tagliate a pezzetti grossolani.





4 Unite la verdura alla pentola in coccio e lasciate prendere calore.



5 Sfumate, quindi, con il vino rosso a fiamma vivace affinché la parte alcolica del vino evapori velocemente.



- 6 Lasciate cuocere il tutto a fuoco basso per circa un'ora controllando che la preparazione si mantenga umida, aggiungendo se necessario poca acqua o poco brodo.

Spegnete lo spezzatino e scolate le patate.



- 7 Affettate le patate in fette spesse circa 1 cm e utilizzatele per coprire lo spezzatino cercando di distribuirle in uno strato uniforme.



- 8 Irrorate con dell'olio extravergine d'oliva e appoggiate in superficie un rametto di

rosmarino.



9 Infornate a 200°C per circa 15 minuti o fino a doratura della superficie delle patate.

Fate riposare la preparazione dopo averla estratta dal forno e servitela in tavola direttamente nel cocchio.