

SECONDI PIATTI

Spezzatino piccante

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [55 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un secondo dal sapore rustico per la presenza dei peperoni stufati con l'acciuga ed insaporiti con l'aceto. Un piatto molto saporito, da provare ad esempio per una cena informale tra amici.

INGREDIENTI

SPEZZATINO DI MANZO 500 gr
PEPERONI GIALLI 2
ACCIUGHE SOTTO SALE 2
ACETO DI VINO ROSSO 2 cucchiaini da tavola
BRODO DI CARNE 1 bicchiere
BURRO 1 cucchiaino da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tavola
FARINA
SPICCHIO DI AGLIO 1
ROSMARINO 2 rametti
ALLORO 2 foglie
SALVIA 2 foglie
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Fate fondere e scaldare il burro in una casseruola.

Nel frattempo infarinate lo spezzatino di manzo e unitelo alla casseruola.



2 Fate rosolare uniformemente la carne.

A questo punto, unite le erbe aromatiche legate in un mazzetto e l'aglio; regolate di sale e pepe.



3 Bagnate il tutto con il brodo e lasciate cuocere per 50 minuti a fiamma bassa a casseruola

coperta.



4 In un'altra casseruola, fate scaldare l'olio e rosolatevi i peperoni tagliati a fettine.



5 Non appena i peperoni si ammorbidiscono, aggiungete le acciughe precedentemente dissalate, diliscate e sfilettate.



- 6 Con un cucchiaio di legno spezzettate le acciughe fino a farle sciogliere, aggiungete l'aceto e spegnete il fuoco.



- 7 A cottura della carne, unitela ai peperoni, lasciate insaporire pochi minuti e servite in tavola caldo.

