

SECONDI PIATTI

Spezzato di montone alla contadina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1 kg di spalla di montone
2 cipolle
spezie sminuzzate ed aglio
150 gr. di olio
1/2 litro di vino rosso
sale
pepe macinato
patate
brodo di carne.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la carne di montone in pezzi del peso di 300 gr. ciascuno, salare, pepare e spolverizzare di farina, cuocere in olio bollente finché diventi color marron. Mettere allora la carne in una casseruola adatta, unire le cipolle tagliate in fette sottili e mazzetti di spezie, spruzzare col vino rosso e far stufare per circa un'ora nella casseruola coperta. Tagliate poi a fette altre circa 1/2 cm. le patate, rosolarle e unirle alla carne.

Cuocere lentamente il tutto, bagnando di frequente con brodo di carne, fino a cottura.