

SECONDI PIATTI

Spezzato profumato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *12 ORE PER LA MARINATURA*



INGREDIENTI

- 1 bottiglia di vino rosso
- 500 g di spezzatino di manzo
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 3-4 pomodori
- poco zenzero
- poco prezzemolo
- 1 cipolla media
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- poco coriandolo
- poco cumino
- poco cardamomo in polvere
- poca cannella
- 1-2 cucchiari di olio extravergine di oliva
- 100 g di pancetta.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettete lo spezzatino, la costa di sedano, la carota pulita e tagliata a tocchetti, il pomodoro, lo zenzero, il prezzemolo, la cipolla tagliata a spicchi, lo spicchio di aglio, il coriandolo, il cumino, il cardamomo e la cannella, coprite con il vino e mescolare.

Fate marinare per 12 ore circa.



- 2 Tritare la pancetta.



3 In una pentola mettete l'olio e unite la pancetta, fate rosolare quindi unite il rosmarino.



- 4 Unite la carne scolata dalla marinata (unite anche parte degli odori), rosolate quindi unite mezzo bicchiere di acqua e mezzo bicchiere di vino, coprite e lasciate cuocere a fuoco moderato almeno 30-35 minuti.

