

SECONDI PIATTI

Beef and Guinness stew

LUOGO: **Europa / Irlanda**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **180 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Oggi cuciniamo la ricetta del **Beef and Guinness stew** un **secondo piatto** tradizionale irlandese perfetto per celebrare **San Patrizio**. Il beef and Guinness stew, quello che in Italia chiamiamo **stufato di manzo**, è un piatto che viene preparato durante tutto l'anno in Irlanda, anche se è **tipico della festa di San Patrizio**. La ricetta prevede che la **carne di manzo** venga **stufata lungamente con birra Guinness**, cipolla, aglio, carote, concentrato di pomodoro, paprika dolce e timo. Tradizionalmente il beef and Guinness stew viene servito accompagnato da delle **patate schiacciate con burro**.

.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare un buon piatto di beef and Guinness stew da portare in tavola, magari il 17 Marzo, giorno di San Patrizio.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Tagliata di manzo](#)

[Roast beef di manzo](#)

[Spezzatino di vitello](#)

[Spezzatino in umido con patate](#)

[Gulash ungherese](#)

INGREDIENTI PER LO STUFATO

CARNE DI MANZO cappello del prete - 1 kg

BIRRA GUINNESS 1 bottiglia - 330 ml

CIPOLLA grande - 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

CAROTE 4

FARINA 3 cucchiaini da tavola

PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaino da tè

CONCENTRATO DI POMODORO 1 cucchiaino da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

RAMETTO DI TIMO 1

SALE

PEPE

INGREDIENTI PER IL CONTORNO DI

PATATE

PATATE ROSSE 800 gr

BURRO

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1** Per cucinare il beef and Guinness stew, per prima cosa lava bene le patate, sistemale in una pentola con abbondante acqua leggermente salata e cuocile per circa 40 minuti.



2 Metti la carne di manzo su un tagliere e tagliala a piccoli cubetti per ottenere uno spezzatino, puoi anche chiedere di tagliarla al macellaio di fiducia.

Versa la farina e la paprika in una ciotola capiente, mescola le due polveri e aggiungi la carne che infarinerai per bene mescolandola e massaggiandola con le mani.





3 Vediamo come si cuoce il beef and Guinness stew: versa un filo d'olio in una pentola dal

fondo spesso, scalda la pentola e aggiungi la carne infarinata, inizia a rosolarla a fiamma vivace.



- 4 Trita uno spicchio d'aglio e la cipolla, aggiungili alla carne e continua a rosolare tutto insieme. unisci anche il concentrato di pomodoro, mescola e infine bagna con la birra. Aspetta che la Guinness evapori.





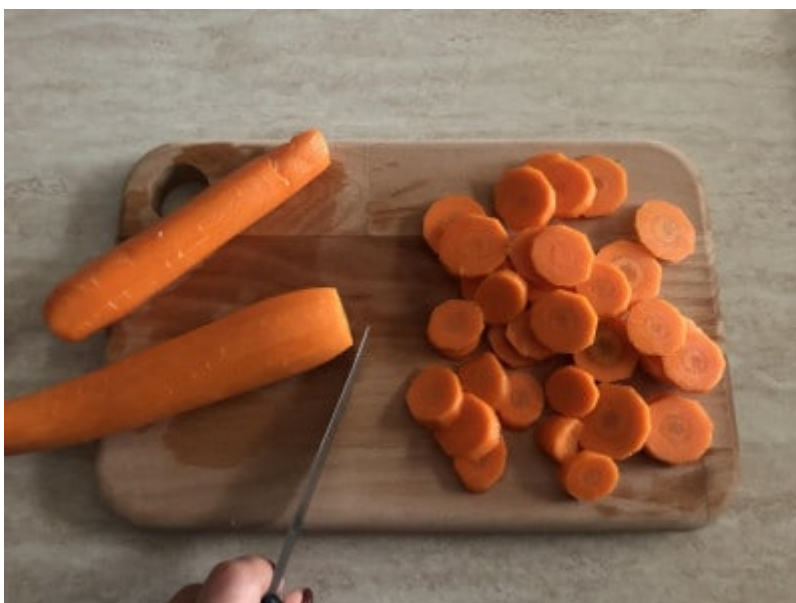
5 Aggiungi uno o due rametti di timo fresco, aggiusta di sale e pepe, abbassa la fiamma e chiudi il tegame con il coperchio. Cuoci per circa un'ora, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo mezzo bicchiere di acqua calda, solo se si rendesse necessario.

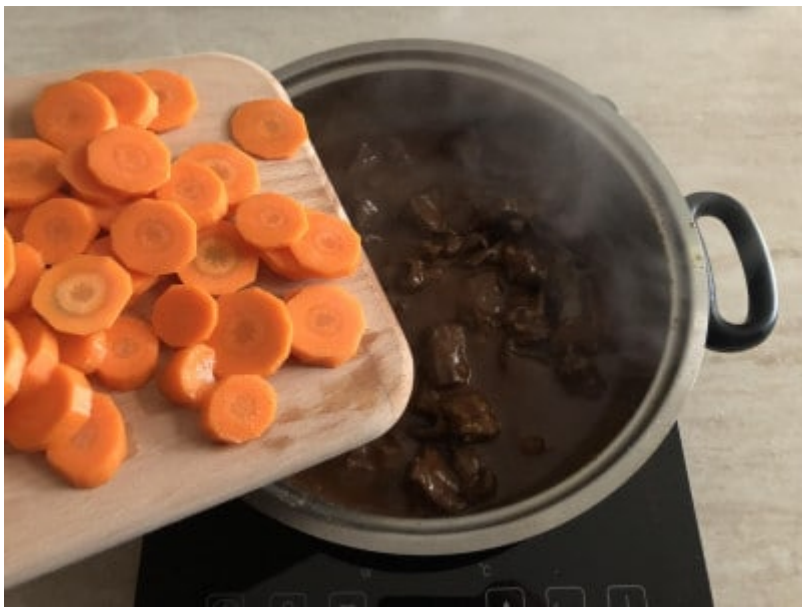




6 Sbuccia le carote e tagliale a fettine, aggiungile alla carne e controlla sempre se necessita

di altra acqua per proseguire la cottura, tieni sempre la fiamma dolce e tieni sempre la carne controllata, dovrai continuare la cottura della carne per altre due ore circa.





- 7 Mentre il beef and Guinness stew finisce di cuocersi, sbuccia le patate, schiacciale con uno schiacciapatate, aggiungi il burro, aggiusta di sale e pepe e amalgama bene il tutto.





8 Sistema la crema di patate ottenuta su un piatto, facendo un incavo al centro, in questa

conca metterai la carne cotta. Decora a piacere con timo fresco e servi il beef and Guinness stew ben caldo.



