

SECONDI PIATTI

Fricandò

di: *monica2158*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [140 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **fricandò** è una antica ricetta piemontese, che vede l'abbinamento di carne e verdure. Una preparazione lunga ma che dà tanta soddisfazione. È un piatto da mangiare quando le temperature ci fanno desiderare qualcosa di buono e avvolgente.

INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO polpa - 1 kg
PATATE 4
POMODORO PELATO 800 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
ROSMARINO 2 rametti
GRAPPA 1 bicchierino
FOGLIE DI ALLORO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la ricetta del fricandò, prendete la polpa di vitello e tagliatela a bocconcini.



- 2 Irrorate con un po' di olio extravergine d'oliva una casseruola e insaporite con le foglie di alloro, uno spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato e il rosmarino; lasciate prendere calore.



- 3 Quando l'olio inizia a sfrigolare, aggiungete la carne e lasciate rosolare bene.



- 4 Quando la carne è ben rosolata, sfumate con la grappa e lasciate evaporare la parte alcolica.



- 5 Nel frattempo tagliate le patate grossolanamente e, quando la parte alcolica della grappa è ben sfumata, aggiungetele in casseruola e mescolate.



- 6 A questo punto unite i pomodori pelati frullati e regolate di sale e pepe. Mescolate.

Lasciate cuocere a casseruola coperta e fuoco basso per almeno 2 ore.



7 Servite il fricandò ben caldo ai vostri commensali.



CONSIGLI