

SECONDI PIATTI

Spezzatino con patate al forno

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Chi non ama lo [spezzatino](#)? Questa **deliziosa ricetta** della **tradizione rurale italiana**, che prevede la **cottura della carne in un sughetto avvolgente e profumato**. Lo **spezzatino con patate al forno** è una ricetta simile allo [spezzatino di vitello](#), dal quale differisce per la cottura. La [cottura in forno](#) può tornarti utile quando sei indaffarato e non hai troppo tempo per stare ai fornelli, **metti tutti gli ingredienti in una teglia**, inforni, imposti un timer e torni a fare altro mentre lo spezzatino si cuoce. Prova la nostra ricetta per cucinare uno spezzatino con patate al forno in modo semplice e goloso, per soddisfare le esigenze di tutta la famiglia, con un piatto completo accontenti chi ama le ricette di carne e anche chi adora le [ricette con le patate](#)!

Ecco altre **ricette di secondi piatti di carne al forno**, che potrebbero interessarti:

[Coniglio in porchetta](#)

[Agnello con cipolle e rosmarino](#)

[Filetto di maiale in crosta](#)

[Ali di pollo saporite](#)

[Arrosto al forno con peperoni](#)

INGREDIENTI

SPEZZATINO DI VITELLO 500 gr

PATATE 500 gr

CIPOLLA 50 gr

SEDANO 30 gr

CAROTA 30 gr

ROSMARINO 1 rametto

ALLORO 2 foglie

BRODO VEGETALE 1 tazza

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

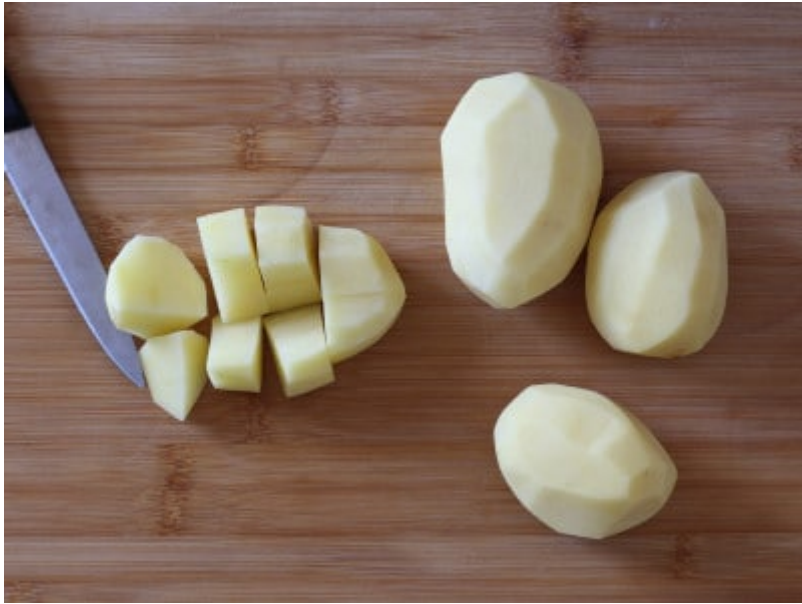
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare lo spezzatino con patate al forno, lava e sbuccia le patate, poi tagliale a cubetti o a spicchi dello spessore di circa 4 cm (non più piccole altrimenti con la lunga cottura in forno si sfalderanno).

Trita finemente la cipolla e la carota, poi taglia il sedano a fettine. Metti le verdure in una

teglia capiente con un filo di olio.



- 2 Aggiungi lo spezzatino, gli aromi, il sale e una macinata di pepe. Mescola e massaggia con le mani per insaporire la carne. Aggiungi anche le patate e mescola nuovamente.



3 Versa il brodo vegetale in modo che ricopra quasi totalmente gli ingredienti; dovranno restare scoperti circa 2 cm. Cuoci lo spezzatino con patate in forno statico preriscaldato a 200°C sul ripiano medio, per circa 50 minuti. Mescola di tanto in tanto.

Per verificare la cottura controlla che la carne sia morbida e che il brodo si sia ristretto, ma non del tutto asciugato.

Servi lo spezzatino con patate al forno ben caldo.



CONSERVAZIONE

Lo spezzatino con patate al forno si può conservare in frigorifero per massimo 3 giorni in un contenitore chiuso ermeticamente.

CONSIGLIO

Per rendere il tuo spezzatino con patate al forno più ricco e colorato potresti aggiungere qualche pomodorino ben maturo e dei piselli!