

SECONDI PIATTI

Spezzatino di manzo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 100 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



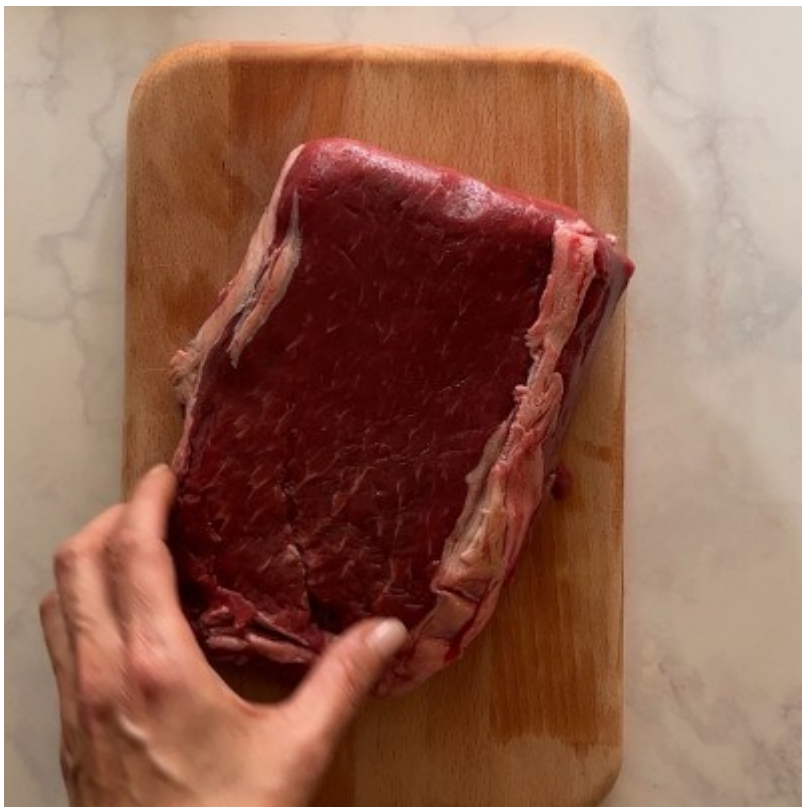
Il profumo che si sprigiona dalla pentola durante la lunga cottura, la carne così tenera che si scioglie in bocca e le patate che si impregnano di un sugo ricco e saporito. Lo **spezzatino di manzo con patate** è un pilastro della nostra cucina, un secondo piatto chesa di casa e di tradizione. Questa ricetta è un caposaldo dei [pranzi in famiglia](#), un piatto unico confortante e completo che non stanca mai. La sua preparazione, che richiede una cottura lenta e paziente, è simile nel concetto ad altre preparazioni iconiche come il [brasato di manzo](#) o altre varianti più delicate come lo [spezzatino di vitello](#). Segui questi passaggi e vedrai che porterai in tavola uno spezzatino tenero e saporito, da manuale.

INGREDIENTI PER LO SPEZZATINO DI MANZO

CARNE DI MANZO polpa tipo cappello del prete o muscolo - 800 gr
PATATE 600 gr
CAROTE 2
CIPOLLA bionda - 1
COSTA DI SEDANO 1
POMODORI PELATI 300 gr
VINO BIANCO 100 ml
BRODO VEGETALE o di carne - 500 ml
ROSMARINO 1 rametto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE

COME SI FA LO SPEZZATINO DI MANZO

- 1 Prepara la carne di manzo: mettila su un tagliere e, con un coltello ben affilato, riducila a cubetti regolari di circa 4 cm per lato.





- 2 Sbuccia e affetta la cipolla, mettila in una casseruola con dell'olio e falla diventare trasparente, attenzione a non bruciarla altrimenti diventa amara. Aggiungi la carne di manzo, falla rosolare in ogni lato e poi sfuma con il vino bianco secco.



- 3 Lava la costa di sedano, pela la carota quindi taglia tutto a pezzetti piccoli con il coltello, aggiungi la verdura nella casseruola con la carne con il rametto di rosmarino e la passata di pomodoro.



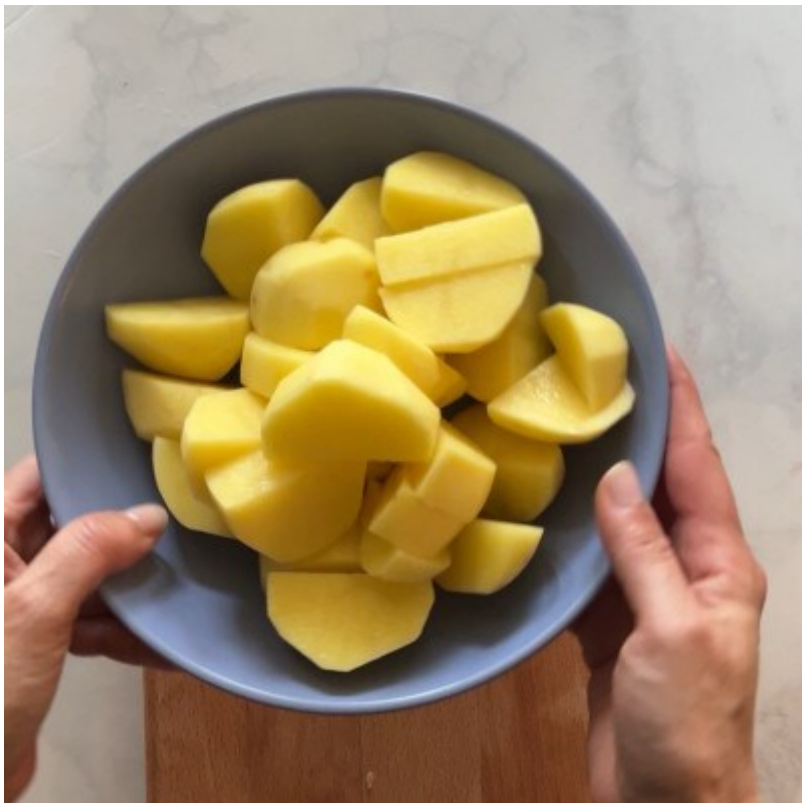
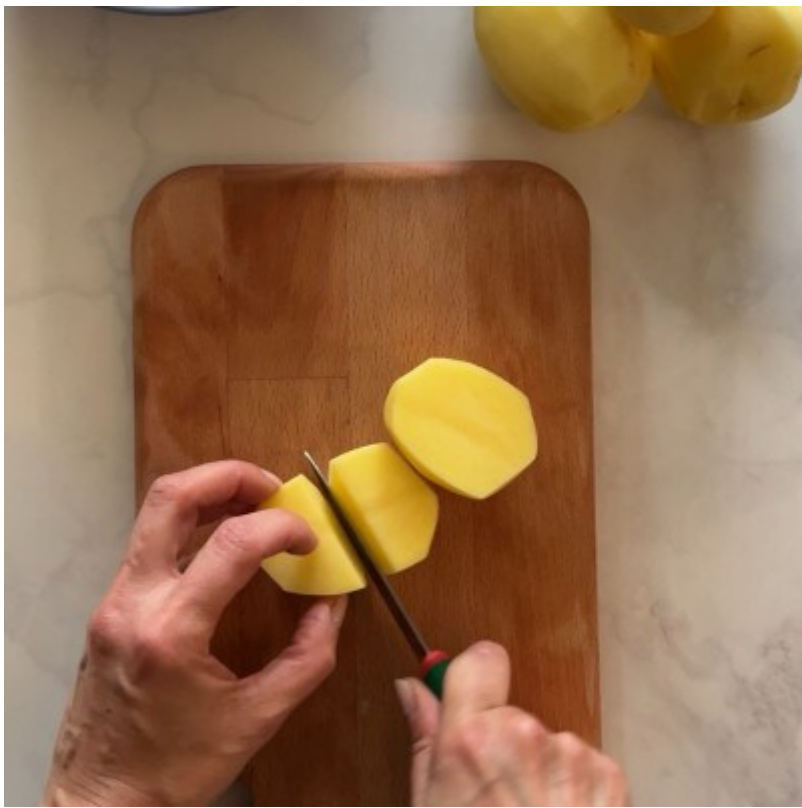


- 4 Quando il vino si sarà ritirato, bagna lo spezzatino con il brodo caldo. Chiudi la casseruola con il suo coperchio e fai cuocere a fiamma dolce per circa 60 minuti, tieni controllata la cottura e se dovesse asciugarsi troppo, aggiungi ancora del brodo caldo.



- 5 Mentre la carne si cuoce, prendi le patate, lavale e pelale con l'aiuto di un pelapatate. tagliale a cubetti della grandezza simile ai cubetti di carne.





6 Aggiungi le patate alla carne, aggiusta di sale e pepe, se necessario aggiungi altro brodo e mescola per distribuire bene carne e patate nella casseruola. Chiudi con il coperchio e fai cuocere per altri 40 minuti. Servi lo spezzatino di manzo ben caldo.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

La rosolatura è fondamentale: Il primo, vero segreto per uno spezzatino perfetto è la rosolatura della carne. Fai sigillare bene i cubetti di manzo a fiamma vivace su tutti i lati. Questo passaggio crea una deliziosa crosticina ([la famosa reazione di Maillard](#)) e trattiene all'interno tutti i succhi, garantendo una carne incredibilmente morbida e saporita.

Le patate al momento giusto: Aggiungi le patate solo nell'ultima parte della cottura, come indicato nella ricetta. Se le mettesti all'inizio, con la lunga cottura si sfalderebbero completamente, trasformando il tuo spezzatino in una purea. Aggiunte dopo, invece, avranno il tempo di cuocere e insaporirsi rimanendo intere.

Zero sprechi: Prepara un buon [brodo vegetale](#) fatto in casa usando gli scarti delle verdure del soffritto. Le bucce delle carote (se ben lavate), le estremità del sedano e le bucce della cipolla possono essere usate per creare un brodo saporito e a costo zero.

COME CONSERVARE LO SPEZZATINO DI MANZO

Lo spezzatino è uno di quei piatti che, se avanza, il giorno dopo è ancora più buono. Conservalo in frigorifero in un contenitore ermetico per un massimo di 24-48 ore. Al momento di scaldarlo, fallo a fuoco dolce aggiungendo un goccio di brodo o di acqua per farlo tornare fluido.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami i secondi piatti ricchi e tradizionali, ecco altre ricette che potrebbero fare al caso tuo:

[Spezzatino di vitello con piselli in bianco](#): Una versione più delicata, un classico della cucina primaverile.

[Spezzatino di capriolo](#): Per chi ama i sapori più intensi e rustici della selvaggina.

[Tagliata di manzo](#): Un modo più veloce e moderno per gustare la carne di manzo, perfetta per una cena più rapida.

[Roast beef di manzo](#): Un altro grande classico della domenica, elegante e sempre apprezzato.