

SECONDI PIATTI

## Spezzatino di vitello

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Lo spezzatino di vitello è un piatto tradizionale italiano preparato con della tenera carne di vitello a pezzi, cotta lentamente in umido insieme a delle tenere patate pelate e tagliate a pezzi. In questa ricetta, la scelta della carne è fondamentale, e i tagli consigliati sono quelli ricchi di tessuto connettivo e collagene che mantengono la carne tenera in cottura, come la punta di petto, lo scamone e il cappello del prete. La carne dello spezzatino di vitello viene rosolata e poi cotta a fuoco lento con verdure, vino, erbe aromatiche e brodo, oltre che dalle patate, può essere accompagnato da riso pilaf, polenta o purè di patate.

La cottura prolungata è essenziale per ottenere un risultato morbido e gustoso

, segui la nostra **ricetta con video e passo passo fotografico** per cucinare in casa un perfetto spezzatino di vitello, proprio come quello che faceva la nonna.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Spezzatino di vitello in bianco con piselli](#)

[Spezzatino di patate al forno](#)

[Spezzatino in umido con patate](#)

[Gulasch alla tirolese con polenta](#)

[Fettine di vitello al limone](#)

## INGREDIENTI

SCAMONE DI VITELLO 1 kg

PATATE 1 kg

POLPA DI POMODORO 200 gr

CAROTE 60 gr

SEDANO 60 gr

CIPOLLA 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20

gr

VINO BIANCO 1 bicchiere

ACQUA 1 bicchiere

ROSMARINO rametto - 1

ORIGANO FRESCO qualche foglia -

## PREPARAZIONE

- 1** Per preparare lo spezzatino di vitello, comincia tagliando una cipolla a cubetti grossolani, massimo 1 cm per lato, fai lo stesso con la carota: prima tagliala a listarelle, poi a cubetti, e infine, ripeti l'operazione anche con il sedano; del sedano ti consiglio di utilizzare anche le foglie perché sono loro a dare il vero sapore. Metti tutte le verdure tritate a rosolare in un tegame, a fuoco medio/basso con un filo d'olio.



2 Intanto che il soffritto cuoce, occupati della carne: elimina gran parte del tessuto

connettivo superficiale, lasciando però qualche venatura di grasso perché serve in cottura a mantenere morbida la consistenza del vitello. Se preferisci, tutto questo lavoro, puoi farlo fare al macellaio e comprare la carne già tagliata, chiedi però dei bei pezzettoni grossi, come quelli che vedi nelle nostre foto. Rosola la carne nel soffritto di prima e, una volta che è ben rosolata, sfuma con un bicchiere di vino e lascialo asciugare.





**3** Aggiungi la polpa di pomodoro, un bicchiere d'acqua e una presa di sale, l'ideale è avere tutta la carne sommersa da un filo di liquido. Mescola con un cucchiaio e copri la pentola con un coperchio. Lascia cuocere, coperto, a fuoco medio/basso per 40 minuti, mescolando di tanto in tanto.



4 Aggiungi le patate pelate e tagliate a cubetti, possibilmente delle stesse dimensioni della carne, aggiungi un altro bicchiere d'acqua, mescola di nuovo e aggiungi, infine, un rametto di rosmarino. Copri e lascia cuocere per altri 20 minuti o fino a che le patate non saranno cotte.





- 5 Aggiungi alla carne qualche fogliolina di origano fresco, aggiusta di sale se occorre e servi ancora caldo.

