

SECONDI PIATTI

Spezzatino in umido con le patate



Se volete portare a tavola un piatto rustico e sostanzioso di quelli perfetti per tutta la famiglia, lo spezzatino in umido con le patate è proprio ciò che fa al caso vostro. Una ricetta semplice che fa venire subito in mente il calore familiare. Un comfort food perfetto da portare a tavola in un giorno freddo o di pioggia.

La cottura lenta e la presenza delle patate rende la carne molto tenera e succosa. Scegliete un taglio di carne adatto a questo tipo di cottura, fatevi consigliare per la scelta dal vostro macellaio di fiducia e vedrete che risultato incredibile.

Lo spezzatino in umido con le patate è un grande classico della cucina italiana. Si fa quasi in tutte le regioni e ognuna ha la sua versione, il suo piccolo tocco, la sua speciale aggiunta. Con questa ricetta si accontenta tutta la famiglia, ne vanno matti sia i bambini che i grandi, il che rende questa pietanza

una gran bella mossa da fare per non affaticarsi.

Perfetta dopo una giornata passata al freddo o tutte le volte che si vuol mangiare qualcosa di saporito e gustoso e non complicato.

Molto spesso questo piatto oltre a risolvere la cena di molte famiglie, è portato a tavola durante il pranzo della domenica. Lo spezzatino di manzo è un grande classico che non passa mai di moda e visto che accontenta sempre tutti, lo si prepara molto spesso e volentieri.

Il segreto per ottenere una carne tenera, che si sfalda addirittura è la cottura lenta in questo modo infatti si dà il tempo al collagene di gelificare e rendere tutto molto morbido. Non serve avere grandi doti da chef per fare questo piatto, servirà solo tanta pazienza e il gioco è fatto!

Lo spezzatino in umido morbido è un piatto molto gustoso e semplice da realizzare, quindi se avete un po' di tempo, segnate gli ingredienti e seguite il nostro passo passo e verrà favoloso!

Se poi non avete molto tempo da dedicare alla cucina potete optare anche per la pentola a pressione che dimezzerà di tempi di cottura senza andare ad alterare il sapore della carne.

Se però siete a casa fatevi riscaldare da questa preparazione che renderà la vostra cucina anche ricca di un profumino delizioso. Se amate poi le cotture di questo tipo ecco poi altre ricette di secondi piatti di carne morbidi e gustosi che piaceranno a tutti:

[spezzatino di manzo](#)

[spezzatino con limone](#)

[spezzatino all'arancia](#)

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

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO per spezzatino - 1 kg

PATATE 600 gr

PASSATA DI POMODORO 350 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaio da tavola

CIPOLLA 80 gr

SEDANO 50 gr

CAROTE 120 gr

VINO BIANCO 80 ml

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BRODO DI CARNE

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare lo spezzatino in umido con patate, per prima cosa tagliate la carne a pezzettoni.





- 2 Fate scaldare in una casseruola un giro d'olio extravergine d'oliva e rosolate bene la carne. Unite la cipolla e il sedano tritati. Lasciate indorare le verdure, una volta che la cipolla si sarà appassita, sfumate con il vino e a fuoco vivace lasciate evaporare tutta la parte alcolica. Quindi versate nella casseruola il pomodoro ed il concentrato e lasciate cuocere per circa 50 minuti coperto mantenendo umido con il brodo caldo.

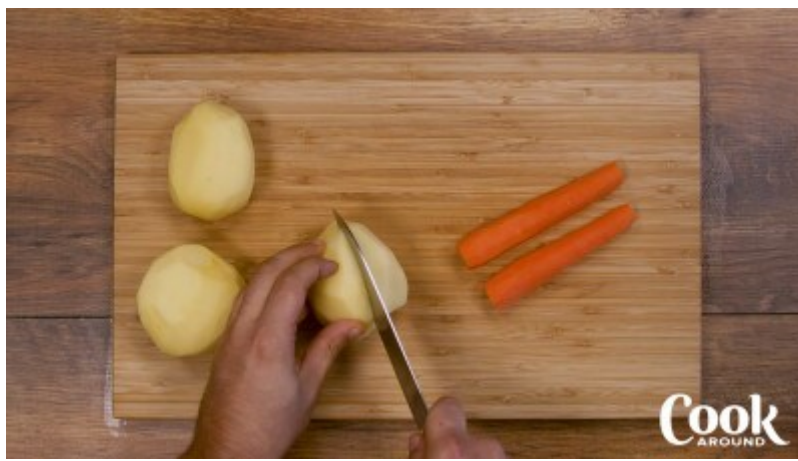






3 Tagliate a pezzettoni le patate e le carote.





- 4 Aggiungetele nella casseruola, insieme alla carne, proseguite la cottura fino a che le carote e patate risultino tenere, ci vorranno circa 30-40 minuti, regolate con il sale e pepe. Protaete comunque la cottura fino a che la carne e le verdure risultino tenere.

