

SECONDI PIATTI

# Spezzatino in umido con patate

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Lo spezzatino in umido con patate è una delle ricette italiane più conosciute e fatte perché piace sempre a tutti, grandi e piccoli e unisce in un sol colpo secondo e contorno. Una preparazione questa molto familiare e saporita che sicuramente vi tornerà utile nei giorni in cui il freddo inizia a farsi sentire e volete portare a tavola qualcosa di saporito e gustoso. Provate questa ricetta e vedrete che buona!

Provate anche queste ricette di spezzatino:

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

[Spezzatino di manzo in salsa](#)

[Spezzatino al limone](#)

[Spezzatino con patate al forno](#)

## INGREDIENTI

CARNE DI MANZO per spezzatino - 1 kg

PATATE 600 gr

POMODORO PELATO 500 gr

CIPOLLA BIANCA 150 gr

SEDANO 70 gr

CAROTE 120 gr

ROSMARINO 3 rametti

VINO BIANCO ½ bicchieri

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BRODO

# PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare lo spezzatino in umido con patate, per prima cosa: fate scaldare in una casseruola un giro d'olio extravergine d'oliva, tagliate grossolanamente la cipolla e mettetela a soffriggere nell'olio caldo. Una volta che la cipolla si sarà appassita, aggiungete lo spezzatino di carne nella casseruola e fatelo rosolare bene, quindi sfumate la carne con il vino e, a fuoco vivace lasciate evaporare tutta la parte alcolica.
- 2** Tagliate a pezzettoni le patate e le carote e, aggiungetele nella casseruola, insieme alla carne, fate insaporire bene il tutto; quindi versate nella casseruola il pomodoro pelato frullato, regolate con un pizzico di sale e pepe e, incorporate allo spezzatino, un mestolo di brodo caldo, preparato precedentemente.
- 3** Coprite la casseruola e fate cuocere per circa 40-45 minuti. Di tanto in tanto controllate che la carne non si asciughi troppo, in tal caso aggiungete il brodo caldo. Trascorso il tempo sopra indicato, aggiungete nella casseruola il sedano tagliato a pezzettoni e continuate la cottura per altri 30 minuti circa. Comunque lasciate cuocere fino a quando la carne risulterà tenera.