

SECONDI PIATTI

Stufato di manzo con patate e limone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [140 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Uno spezzatino di manzo stufato insieme a patate e limone, un piatto unico invernale e decisamente saziante.

Per la sua preparazione l'unica accortezza che dovrete avere è quella di acquistare dell'ottimo manzo per spezzatino e di lasciarlo cuocere molto lentamente per almeno un paio d'ore, in questo modo non avrete bisogno del coltello per tagliare la carne.

INGREDIENTI

SPEZZATINO DI MANZO 1 kg
CIPOLLE 1
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
PATATE 4
LIMONE 1
BRODO VEGETALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Affettate finemente al cipolla e trasferitela in una pentola a fondo spesso, preferibilmente in ghisa smaltata, insieme ad un bel giro d'olio extravergine d'oliva.

Aggiungete anche il sedano e le carote e fate soffriggere a fuoco vivace.





2 Quando le verdure si saranno ammorbidite, aggiungete la carne e fatela rosolare su tutti i lati.





- 3 Aggiungete, successivamente il brodo ben filtrato, incoperchiate la pentola e lasciate cuocere a fiamma moderata.

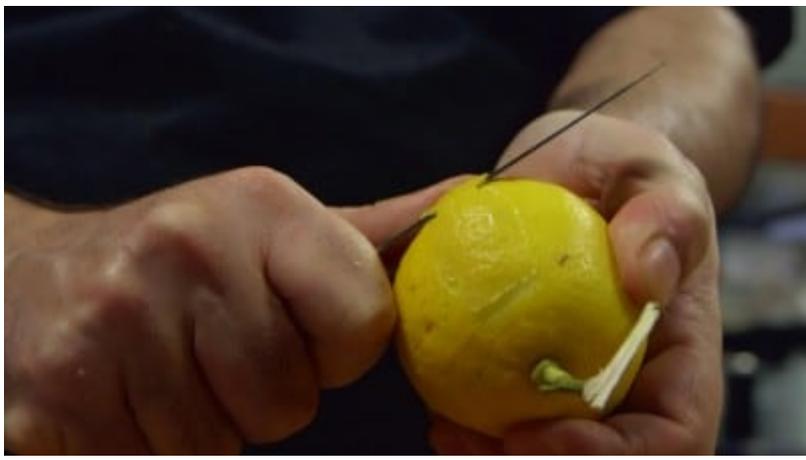




4 Nel frattempo sbucciate le patate e tagliatele a tocchi, quindi unitele allo spezzatino nella pentola. Aromatizzate la preparazione con due pezzi di scorza di limone.

Coprite e lasciate cuocere a fuoco basso per due ore.





5 Al termine della cottura, servite lo spezzatino accompagnato con le patate ed il sughetto di cottura.



