

SECONDI PIATTI

Fricò

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **fricò** piemontese è un gustoso e saporito secondo piatto a base di carne. Perfetto per chi vuole fare una cena calda con un pasto succulento e ben strutturato. In questo caso i bocconcini di carne sono abbinati con tocchetti di patate e insieme danno vita ad un piatto molto rustico e amabile. Abbinatelo ad un buon bicchiere di vino rosso e il gioco è fatto! Ecco la ricetta per farlo in maniera egregia.

Se siete a caccia poi di altri secondi piatti di carne del genere, provate anche il nostro [spezzatino](#): facile e buonissimo!

INGREDIENTI

SPEZZATINO DI VITELLO 300 gr

PATATE 500 gr

BRODO DI CARNE 1 l

CIPOLLE 1

SALSA DI POMODORO PRONTA 1

cucchiaino da tavola

ALLORO 2 foglie

ROSMARINO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

BURRO 20 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il fricò, per prima cosa soffriggete in olio e burro l'alloro, il rosmarino e la cipolla tritata finemente.

Aggiungete la carne e lasciatela rosolare.



- 2 Quando la carne è ben rosolata, copritela con il brodo (se usate l'acqua ricordate di salare la carne dopo averla rosolata).



- 3 Lasciate cuocere per circa 20 minuti.

Incorporate le patate cubettate, la salsa di pomodoro e aromatizzate con una bella macinata di pepe.e lasciate cuocere a fuoco basso per altri 40 minuti.





4 Lasciate cuocere il tutto a fuoco basso per altri 40 minuti.

Servite il fricò bollente.

CONSIGLIO

Me ne è avanzata una porzione, posso conservarla per il giorno dopo?

Certo, mettila all'interno di un contenitore ermetico per alimenti e lasciala in frigorifero al massimo per un giorno.

Posso aggiungere anche dei pezzetti di salsiccia?

La ricetta originale non lo prevede ma ci sembra un'ottima variante.