

SECONDI PIATTI

La Tegamata di Pitigliano

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 8 ORE MARINATURA



Se amate le ricette tipiche regionali non perdetevi questa Tegamata di Pitigliano, una ricetta molto buona di origine contadina facile da fare. Provate questa ricetta e se amate i secondi rustici di carne, provate anche questo [spezzatino al limone](#) decisamente gustoso!

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 800 gr
VINO ROSSO ½ bicchieri
CAROTE 1
CIPOLLE 1
ROSMARINO 1 rametto
CHIODI DI GAROFANO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiari da tavola
POMODORO PELATO 500 gr
PATATE NOVELLE 600 gr
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne a cubetti e mettetela, per una notte intera, in una marinata con il vino rosso, la carota, la cipolla a pezzi, il rosmarino e i chiodi di garofano.



- 2 Dopo averla tenuta in infusione per tutta la notte, scolatela e tenete da parte il liquido della marinata.

Mettete l'olio a scaldare in un tegame di terracotta, aggiungete la carne di manzo.



- 3 Quando la carne ha preso colore e tende ad attaccarsi bagnatela con la marinata filtrata, fate prendere il bollore a fuoco alto, coprite proseguendo la cottura e abbassando la fiamma fino al momento che la carne avrà ritirato il sughetto.



- 4 Aggiungete i pomodori passati al setaccio e fate prendere il bollore a tegame scoperto, quando il sugo si sarà addensato aggiungete acqua calda fino a coprire la carne.



5 Salate e pepate e continuate la cottura per almeno due ore mescolando di tanto in tanto e unendo se occorre dell'altra acqua calda.

Aggiungete mezz'ora prima della fine della cottura le patate novelle cuocendo fino a quando si sono ammorbidite.



6 Servite 'la tegamata' appena pronta.

NOTE

E' una ricetta antica, che richiede un po' di tempo per la preparazione, infatti era un piatto frequente sulle tavole quando le donne stavano in casa ad accudire i figli e a fare le faccende domestiche e non avevano fretta per cucinare. Ma anche oggi è un atout importante e gustoso che può aiutarci nei ritmi sempre troppo veloci della vita moderna, perché può essere preparato in anticipo e scaldato al momento di portarla in tavola. Qualche parola merita Pitigliano, cittadina medievale arroccata su un costone di tufo, detto lo 'scoglio', che per secoli è stata una delle numerose patrie degli ebrei italiani al punto di meritarsi il titolo di 'Piccola Gerusalemme'. Come per le abitudini anche molte delle ricette della cucina ebraica sono state adottate dalla Pitigliano cristiana e sono di uso comune, come la minestra di Esaù, il risotto con i carciofi, i calzonicchi (tortelli di cervello) il polpettone di tonno, gli sfratti ed anche la 'tegamata'. © Il tirreno