

SECONDI PIATTI

La Tegamata di Pitigliano

di: *Cookaround*

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