

SECONDI PIATTI

# Spezzatino al limone

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Uno spezzatino non comune ma molto gustoso che si discosta un po' da quello classico con le [patate](#). Alla classica cottura in casseruola della carne segue l'addensamento del sugo di cottura con panna, tuorlo e limone. Un sapore intenso e al tempo stesso profumato per via del limone.

Provate lo **spezzatino al limone**, vi sorprenderà per il gusto e per la consistenza!

## INGREDIENTI

- SPEZZATINO DI MANZO 500 gr
- CIPOLLE 2
- LIMONE 1
- VINO BIANCO 500 ml
- PANNA 150 gr
- TUORLO D'UOVO 1
- PREZZEMOLO 1 mazzetto
- FARINA 2 cucchiaini da tavola
- BURRO 20 gr
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
- SALE
- PEPE NERO

# PREPARAZIONE

1 Infarinare la carne; mondare le cipolle e affettatele finemente.



2 In una casseruola fate scaldare il burro e l'olio e rosolatevi dapprima le cipolle; quindi unitevi la carne e rosolate anch'essa in modo uniforme.



3 Quando la carne sarà ben rosolata, sfumate con il vino lasciando evaporare la frazione alcolica a fiamma alta.



- 4 Abbassate la fiamma e lasciate cuocere il tutto per altri 50 minuti a casseruola coperta; regolate di sale e pepe.

A cottura ultimata aggiungete il prezzemolo, mescolate e prelevate la carne aiutandovi con una schiumarola.



- 5 Stemperate il fondo di cottura rimasto con la panna e legatelo con il tuorlo d'uovo miscelato con il succo di limone.



6 Fate scaldare la salsa fino ad addensarla, versatela sulla carne e servite il tutto ben caldo.