

SECONDI PIATTI

Spezzatino al vino rosso

di: *Katy83*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *180 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1

5 kg di spezzatino di bovino

2 coste di sedano

2 carote

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

3 cucchiai di olio extravergine di oliva

300 ml di vino rosso

500 ml di brodo

1 cucchiaio di passata di pomodoro

poca farina

100 g di pancetta dolce

1 foglia di alloro

sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a dadini il sedano, la carota e la cipolla.



2 Fate soffriggere in una padella con 3 cucchiai di olio l'aglio e la pancetta.



3 Quando la pancetta si è ben rosolata, aggiungete le verdure e lasciate cuocere 10 minuti circa.



4 Nel frattempo infarinate lo spezzatino stando attenti a togliere la farina in eccesso.



5 Dopo aver aspettato i 10 minuti, aggiungete alle verdure un cucchiaio colmo di farina bianca, e una volta che è tutto ben amalgamato, versate a filo metà del brodo, tutto il vino rosso ed il cucchiaio di passata di pomodoro.



6 Lasciate cuocere altri 10 minuti togliete il sughetto e nella padella mettete un'altro pò di olio e fate rosolare lo spezzatino.



7 Ecco il risultato dopo 15 minuti.



- 8 A questo punto mettete in una pentola il sughetto ottenuto prima, lo spezzatino, aggiungete il resto del brodo, una foglia di alloro, un pò di pepe, e lasciate cuocere un'ora e mezza.



- 9 Trasferite in una pirofila coprite con carta stagnola ed infornare per 40 minuti.

