

SECONDI PIATTI

# Spezzatino all'arancia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **200 min**    COTTURA: **180 min**    COSTO:

**medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **24 ORE DI MARINATURA**



Uno **spezzatino particolare**: la marinatura nel succo di agrumi ammorbidisce il sapore della carne, la cottura con la marinata, il vino e lo speck rende il piatto molto equilibrato. Ottimo con un contorno di patate arrosto. La ricetta dello spezzatino all'arancia è assolutamente da provare perchè il risultato è molto saporito e gustoso e grazie alla presenza degli agrumi molto tenero e profumato. Provate questa ricetta!

## INGREDIENTI

POLPA DI MANZO 800 gr  
PANCETTA (TESA) in una sola fetta - 60 gr  
LIMONE succo - 1  
ARANCE succo - 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiaini da tavola  
CIPOLLE grande - 1  
FARINA 30 gr  
VINO ROSSO 200 ml  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

1 Tagliate la carne a pezzi oppure acquistate la carne per spezzatino già pronta all'uso.

Mettete la carne in una terrina, irroratela con il succo del limone e dell'arancia, aggiungete anche la scorza e mescolate e fate riposare per 24 ore.





- 2 Scaldate l'olio nella casseruola, a fuoco medio, per un minuto. Unite la carne sgocciolata e fatela rosolare per 10 minuti.



- 3 Nel frattempo sbucciate la cipolla, lavatela e tagliatela a dadini e tagliate a dadini anche la pancetta. Trasferite la cipolla e la pancetta nella casseruola e rosolate per altri 5 minuti, mescolando.



4 Cospargete con la farina passata al setaccio, mescolate la carne e il fondo di cottura.



5 Unite la marinata filtrata, il vino, sale e pepe e portate a bollire.



- 6 Aggiungete tanta acqua quanta ne serve per coprire il tutto, abbassate il fuoco e cuocete per 2 ore e 30 minuti, finché la carne sarà tenera.



- 7 Trasferite la preparazione su un piatto da portata e servitela ben calda.

