

SECONDI PIATTI

Spezzatino con patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

Dadini di lonza di maiale un po' rigata
patate
aglio
rosmarino
salvia
olio extra vergine di oliva
1/2 bicchiere di birra
passata di pomodoro
peperoncino
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Condire la carne con aglio, rosmarino e salvia ben tritati.



2 Rosolare la carne nel tegame con olio.

Una volta rosolata aggiungere le patate a tocchetti.



3 Poi aggiungere la passata di pomodoro, la birra, un bicchiere d'acqua, sale, pepe, peperoncino.



- 4 Lasciare bollire a fuoco basso fino a quando le patate non saranno cotte per 45 minuti circa.

