

SECONDI PIATTI

Spezzatino con patate in umido

di: *NoixDeCoco*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **90 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

SPEZZATINO DI MANZO 1 kg
PATATE 4
VINO BIANCO 1 bicchiere
POMODORO PELATO 500 gr
SCALOGNO 1
ROSMARINO 1 rametto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

Lo **spezzatino con patate in umido** è la soluzione ideale per quando si cerca una cena squisita da fare ma che metta d'accordo tutta la famiglia. La cottura lenta della carne, le patate che diventano un tutt'uno con essa, fa sì che questo piatto sia spesso e volentieri sulle tavole degli italiani. Ma sapete che non tutti riescono a farlo al meglio? Per questo motivo, soprattutto se siete alle prime armi in cucina, vi consigliamo di seguire la nostra ricetta e di certo avrete un gran bel risultato. Fatevi consigliare dal vostro macellaio di fiducia il taglio di carne e vedrete che piatto squisito avrete!

Lo spezzatino con le patate è sempre amato da tutti e con questa ricetta lo farete buonissimo!

Di ricette ce ne sono tantissime, provate anche quella dello spezzatino con patate in forno, buona e facile! E se amate questo tipo di piatti vi consigliamo anche il nostro goulash: super buono!

Preparazione

- 1 Quando volete preparare lo spezzatino con patate in umido, scaldate un fondo d'olio extravergine in una pentola ed unite il trito di scalogno e rosmarino; lasciate soffriggere.



- 2 Quando l'olio comincia a sfrigolare, aggiungete la carne tagliata a bocconcini e fate rosolare.



- 3 Sfumate il tutto con il vino bianco e proseguite la cottura a fiamma vivace così da far evaporare velocemente la parte alcolica.



4 Unite alla preparazione le patate tagliate grossolanamente.



5 Aggiungete i pomodori pelati ed insaporite con un rametto di rosmarino, sale e pepe.



- 6 Aggiungete tante acqua fino a ricoprire la carne, coprite e lasciate cuocere fino a cottura delle patate (circa 1 ora e 30 minuti).



7 Servire lo spezzatino ben caldo con una spolverata di pepe.



Consiglio