

SECONDI PIATTI

Spezzatino con patate

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **120 min** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Ropa55 ci propone il suo spezzatino con patate, un piatto che più che una tradizione è un must. La carne di manzo che diventa tenera come burro grazie alla cottura lenta e le patate che, disfacendosi durante la cottura, formano una bel fondo di cottura denso e cremoso.

INGREDIENTI

SPEZZATINO DI MANZO (oppure 5-6 pezzi di punta di petto) - 1 kg
PATATE 4
VINO BIANCO 100 ml
CIPOLLE ½
BURRO 20 gr
BRODO DI CARNE 1 l
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Fate soffriggere la cipolla affettata in una noce di burro e un filo d'olio extravergine.



2 Quando la cipolla è leggermente appassita, unite anche la carne e fatela rosolare uniformemente.



3 Sfumate con il vino bianco e regolate di sale.



4 Sbucciate e tagliate le patate a tocchetti, quindi unitele alla casseruola.



5 Coprite il tutto con un buon brodo di carne e lasciate cuocere a fiamma bassissima per due ore e più, aggiungendo man mano altro brodo.



6 Quando la carne è tenerissima aggiustate nuovamente di sale e fate restringere il sugo.

Al termine della cottura, aromatizzate con del pepe macinato fresco.



7 Servire lo spezzatino bello caldo con una robusta grattata di pepe nero.