

SECONDI PIATTI

# Spezzatino di manzo in salsa

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Lombardia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **125 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI MARINATA



## INGREDIENTI

SPEZZATINO DI MANZO 800 gr  
PANCETTA (TESA) 150 gr  
SALSA DI POMODORO PRONTA 2  
cucchiaini da tavola  
STRUTTO 50 gr  
ACETO DI VINO ROSSO ½ bicchieri  
VINO ROSSO 1 bicchiere  
CIPOLLE 1  
CAROTE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
ALLORO 2 foglie  
CHIODI DI GAROFANO 2  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
FARINA  
SALE  
PEPE IN GRANI nero -

# PREPARAZIONE

- 1 In una terrina molto capiente riunite la carne, l'alloro, il sale, l'aceto, il pepe in grani ed i chiodi di garofano.



- 2 Lasciate marinare la carne per almeno 3 ore.

Sgocciolate la carne, asciugatela e infarinatela.



**3** Tagliate la carota, l'aglio e la pancetta a pezzetti e la cipolla a fettine sottili.

In una casseruola di terracotta, rosolate la cipolla con l'olio e lo strutto, aggiungete la pancetta, le verdure e la carne; mescolate.



- 4 Quando il tutto è ben rosolato, bagnate con la marinata, coprite la casseruola e lasciate cuocere il tutto a fiamma bassa, per 2 ore.



- 5 A fine cottura, aggiungete la salsa di pomodoro, correggete di sale, se serve e servite in tavola.

