

SECONDI PIATTI

Spezzatino di manzo

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Lombardia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **110 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Quando i primi freddi cominciano a farsi sentire, lo **spezzatino di manzo** è il piatto perfetto! Pur essendo una ricetta facile e decisamente italiana, molto familiare insomma, non a tutti viene bene, anzi, spesso ci viene chiesto come fare ad ottenere una carne tenera e umida.

Seguendo la nostra ricetta per fare lo spezzatino di manzo e riuscirete a realizzare un piatto decisamente buono e gustoso!

Provate anche queste ricette di spezzatino:

[Spezzatino in umido con patate](#)

[Spezzatino di manzo in salsa](#)

[Spezzatino al limone](#)

[Spezzatino di vitello con piselli in bianco](#)

INGREDIENTI

SPEZZATINO DI MANZO 500 gr

OLIO DI OLIVA 100 ml

CIPOLLE 1

PANCETTA (TESA) 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

ROSMARINO 1 rametto

PATATE 4

PASSATA DI POMODORO 2 cucchiaini da

tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola fate scaldare dell'olio e fatevi rosolare la cipolla tritata per qualche minuto.



2 Unite la pancetta tritata o tagliata a dadini ed un trito d'aglio e rosmarino.



3 Quando il grasso della pancetta sarà diventato trasparente, aggiungete la carne tagliata a dadini alla preparazione; lasciate cuocere per 10 minuti a fuoco vivace.



- 4 Unte, quindi, le patate tagliate a tocchetti e lasciate insaporire il tutto per altri 5 minuti a fuoco lento.



- 5 Infine, unite il pomodoro, tanta acqua fredda da coprire lo spezzatino, regolate di sale e pepe e lasciate cuocere per un'ora e mezza circa.



6 Servite lo spezzatino ben caldo aggiungendo pepe a piacere.



CONSIGLIO