

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 riuscirete a realizzare un piatto decisamente buono e gustoso! Provate questa versione e se vi piacciono i secondi di carne, vi invitiamo a realizzare anche lo [spezzatino al limone](#): favoloso!

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