

SECONDI PIATTI

Spezzatino di manzo

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

Posso condirci la pasta?

Si certo, le patate sono buonissime!

Potrei surgelare una porzione avanzata?

Certo, metti tutto in un contenitore adatto al freezer!

Posso farlo sia con il manzo che con il vitello?

Sì fatti consigliare il taglio più adatto!