

SECONDI PIATTI

# Spezzatino e patate in tortiera

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *85 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Spezzatino e patate in tortiera: una ricetta semplice e saporita. La cottura richiede un po' di tempo ma è così buono che non vi peserà aspettare un po' prima di metterlo in tavola!

## INGREDIENTI

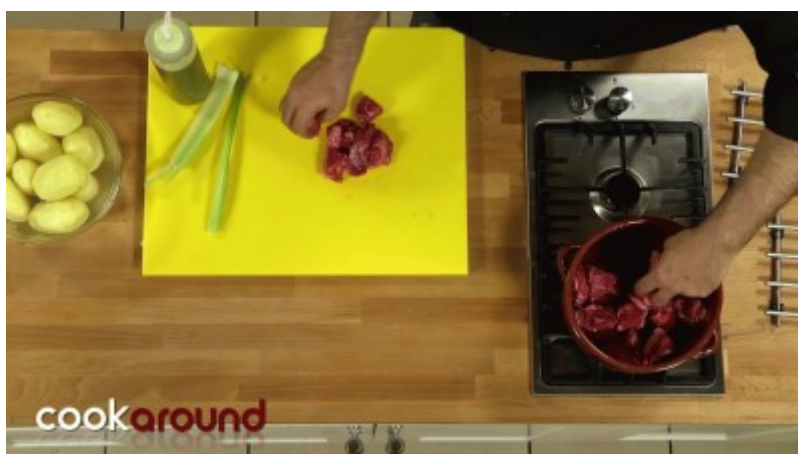
- MUSCOLO DI MANZO 600 gr
- PATATE grandi - 4
- CAROTE 1
- SEDANO costa - 1
- CIPOLLE 1
- VINO ROSSO 1 bicchiere
- TIMO rametto - 1
- ROSMARINO rametto - 1
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola
- SALE
- PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Accendete il fuoco sotto una pentola in coccio con dell'olio extravergine d'oliva.



- 2 Quando l'olio è ben caldo, unite la carne a bocconcini e fatela rosolare bene.



- 3 Mettete a lessare le patate sbucciate in abbondante acqua leggermente salata.

Mentre la carne rosola, preparate le verdure: sedano, carota e cipolla tagliate a pezzetti grossolani.



4 Unite la verdura alla pentola in coccio e lasciate prendere calore.



- 5 Sfumate, quindi, con il vino rosso a fiamma vivace affinché la parte alcolica del vino evapori velocemente.



- 6 Lasciate cuocere il tutto a fuoco basso per circa un'ora controllando che la preparazione si mantenga umida, aggiungendo se necessario poca acqua o poco brodo.

Spegnete lo spezzatino e scolate le patate.

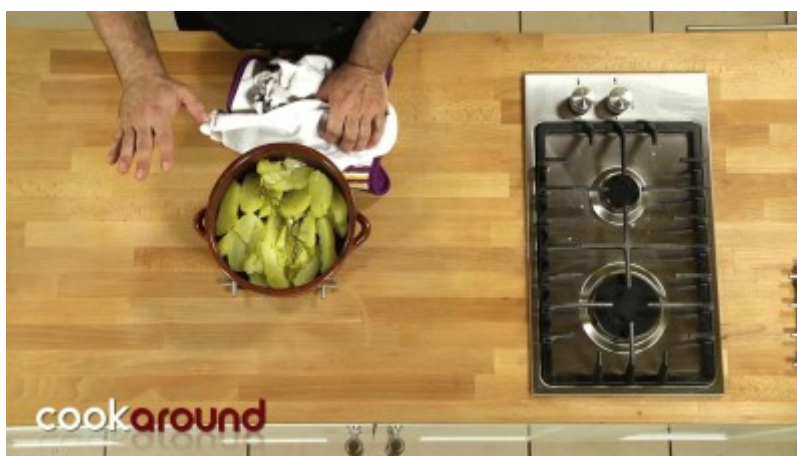


- 7 Affettate le patate in fette spesse circa 1 cm e utilizzatele per coprire lo spezzatino

cercando di distribuirle in uno strato uniforme.



- 8 Irrorate con dell'olio extravergine d'oliva e appoggiate in superficie un rametto di rosmarino.



- 9 Infornate a 200°C per circa 15 minuti o fino a doratura della superficie delle patate.

Fate riposare la preparazione dopo averla estratta dal forno e servitela in tavola direttamente nel coccio.