

SECONDI PIATTI

Spezzato di montone alla contadina

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

1 kg di spalla di montone
2 cipolle
spezie sminuzzate ed aglio
150 gr. di olio
1/2 litro di vino rosso
sale
pepe macinato
patate
brodo di carne.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la carne di montone in pezzi del peso di 300 gr. ciascuno, salare, pepare e spolverizzare di farina, cuocere in olio bollente finché diventi color marron. Mettere allora la carne in una casseruola adatta, unire le cipolle tagliate in fette sottili e

mazzetti di spezie, spruzzare col vino rosso e far stufare per circa un'ora nella casseruola coperta. Tagliate poi a fette altre circa 1/2 cm. le patate, rosolarle e unirle alla carne. Cuocere lentamente il tutto, bagnando di frequente con brodo di carne, fino a cottura.