Spezzatino con patate



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 1 lt
- Aromi vari come sedano, timo e maggiorana: a piacere
- Carote: 3
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Patate: 3
- Pepe nero: q.b.
- Polpa di vitello: 1 kg
- Sale: q.b.
- Sedano: 1 costa
- Vino bianco: 1/2 bicchiere

Preparazione

Lo spezzatino con le patate è molto semplice da preparare, come prima cosa tagliate la carne a pezzettoni se non lo ha già fatto il vostro macellaio.

Tritate le carote insieme alla cipolla e alla costa di sedano e metteteli all'interno di una pentola con l'olio extra vergine di oliva. Lasciate soffriggere fino a quando non si doreranno leggermente.

Aggiungete i pezzetti di carne e fateli rosolare per cinque minuti. Sfumate con il vino bianco, aggiungete un pochino di sale, pepe ed unite poi la **passata classica Pomì**, gli aromi legati in modo che non si disperdano all'interno della pentola e l'acqua che dovrà coprire completamente i pezzi di carne.

Coprite la pentola con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco dolce per un'ora. Trascorso questo lasso di tempo, estraete gli aromi ed aggiungete le patate precedentemente sbucciate e tagliate a pezzetti.

Continuate la cottura per altri 30-40 minuti, lo spezzatino con le patate dovrà essere tenero.

A cottura ultimata, assaggiate il brodo e verificate se sia il caso di aggiustare di sale e pepe. Gustate lo spezzatino con le patate ben caldo.

For this recipe we used:

Passata Classica 250 g

