

Spezzatino con patate



Tempo di preparazione: 60 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti

• Ingredienti

- Passata Classica 700g 250 g
- Acqua 1 lt
- Aromi vari come sedano, timo e maggiorana a piacere
- Carote 3
- Cipolla 1
- Olio extra vergine di oliva 3 cucchiari
- Patate 3
- Pepe nero q.b.
- Polpa di vitello 1 kg
- Sale q.b.
- Sedano 1 costa
- Vino bianco 1/2 bicchiere

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 Pomi**, 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.

- *Elena Laudicina*