

Spezzatino in umido con le patate



Tempo di preparazione: 65 min

Difficoltà: Difficile

Ingredienti

- Acqua calda al bisogno: q.b.
- Carota: 1
- Cipolla: 1
- Costa di sedano: 1
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Patate: 500 gr
- Sale: q.b.
- Spezzatino di manzo: 600 gr
- Vino rosso: q.b.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 300 gr



Preparazione

Sbucciate le patate, tagliatele a dadi abbastanza grandi e fatele scottare per qualche minuto in acqua bollente salata. Scolatele e mettetele in una ciotola. Sciacquate per bene lo spezzatino e, se non è perfettamente sgrassato, togliete tutto il grasso in eccesso.

Tagliate a dadini la carota e il sedano e sminuzzate la cipolla; quindi preparate un soffritto con questi ingredienti facendo in modo che non si brucino. Aggiungete la carne e lasciatela insaporire fin quando non perde tutto il liquido in eccesso, quindi versate anche un bicchiere di vino e mescolate per bene.

Versate nella pentola il **pomodoro a cubetti Pomi** e aggiustate di sale: lasciate cuocere senza coperchio per 5 minuti. Versate nella stessa pentola anche le patate, aggiustate di sale e cuocete il tutto a fuoco basso per 40 minuti almeno. Aggiungete acqua calda nel caso in cui il sugo iniziasse a restringersi troppo perché assorbito dalle patate. Servite caldo.