

Spezzatino di vitello con patate



Ingredienti

- 600 grammi polpa di vitello (già tagliata a cubetti dal macellaio)
- 1 carota piccola
- 1/2 costa di sedano
- 1 cipolla piccola
- 400 grammi patate
- 2 cucchiaini concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaio farina
- 0.5 bicchiere vino bianco secco
- brodo di carne caldo
- 2 rametti rametti di rosmarino
- 1 noce burro
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione

- Per preparare lo spezzatino di vitello con patate partite con il soffritto. Mondate il sedano, la carota e la cipolla. Tritateli finemente e fateli appassire in una padella insieme ad un filo di extravergine. Contemporaneamente in una casseruola con un cucchiaio d'olio e la noce di burro rosolate la carne a fiamma vivace mescolando spesso senza mai forarla.
- Quando la carne sarà uniformemente rosolata unite il soffritto di verdure e fate insaporire per qualche minuto. Salate, pepate e aggiungete a pioggia la farina e mescolate per evitare la formazione di grumi.
- Quando la farina sarà stata completamente assorbita sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare a fiamma alta. Coprite a filo con il brodo di carne caldo e unite i due rametti di rosmarino.
- Stemperate due cucchiaini di concentrato di pomodoro nel fondo di cottura, mescolate e coprite. Cuocete lentamente proseguendo la cottura per 1 ora circa, girando di tanto in tanto. Trascorso questo tempo unite le patate sbucciate e tagliate a tocchetti (più o meno delle stesse dimensioni

della carne). Coprite con un coperchio e proseguite la cottura per altri 30 minuti circa o fino a quando le patate saranno morbide senza risultare troppo tenere.

- Lo spezzatino vitello con patate è pronto, trasferitelo nei piatti da portata e servite subito.