# Spezzatino di manzo in umido

FACILEeBUONO

Spezzatino di manzo
500 gr. carne per spezzatino
piselli in scatola
400 gr di pomodori pelati
mezzo bicchiere di vino rosso
2 carote
1 cipolla
2 cucchiai di olio
1 cucchiaino da caffé raso di sale

## Ecco come fare

Laviamo e asciughiamo la carne.
Sbucciamo la cipolla e tagliamola a tocchetti, peliamo anche le carote e tagliamole pure loro a tocchetti.
Soffriggiamo molto bene nell'olio la cipolla, le carote e la carne.
Spruzziamo con il vino e lasciamo evaporare.
Aggiungiamo la scatola di pelati con un poco d'acqua e il sale.
Riportiamo a bollore e proseguiamo la cottura a pentola coperta e a fuoco moderato per 50 minuti.
Aggiungiamo i piselli e dopo alcuni minuti togliamo dal fuoco.

*Un delizioso spezzatino di manzo in umido al vino rosso, come contorno ad una gustosa polenta.*