

Spezzatino di manzo

- 500 gr. carne per spezzatino*
- piselli in scatola
- 800 gr di pomodori
- mezzo bicchiere di vino rosso
- 2 carote
- 1 cipolla
- 2 cucchiai di olio
- 1 cucchiaino da caffè colmo di sale



Laviamo la carne e asciugiamola con cura.

Sbucciamo la cipolla e tagliamola a piccoli pezzi; peliamo anche le carote e riduciamole a tocchetti. In una pentola scaldiamo l'olio e facciamo rosolare leggermente la carne. Aggiungiamo quindi la cipolla e le carote continuando a soffriggere.

Sfumiamo con il vino rosso e lasciamo evaporare.

Uniamo i pomodori pelati, tagliati a pezzetti, riportiamo a bollore e aggiungiamo il sale. Copriamo la pentola e lasciamo cuocere per circa 50 minuti.

Infine, al momento di srevire, uniamo i piselli ben sciacquati poi togliamo dal fuoco.

** Il tempo di cottura può variare a seconda della qualità e del taglio della carne fornita dal macellaio. Vale la regola d'oro degli spezzatini: prepararli con anticipo.*

Riscaldati il giorno dopo, infatti, risultano ancora più saporiti.

Quale carne scegliere?

Tra i tagli più adatti c'è il **fesone di spalla**. Molto adatto allo spezzatino perché diventa morbido in circa 60–75 minuti. Un altro taglio molto utilizzato è il **cappello del prete**, sempre proveniente dalla spalla. Risulta tenero in circa un'ora o poco più. Anche il **reale di manzo**, cioè la parte della punta di petto, può andare bene. Tende a rilasciare una certa gelatina durante la cottura, rendendo il fondo di cottura più cremoso e saporito. Un'altra alternativa è il **fusello di spalla**, che offre un buon equilibrio e si presta bene a una cottura non troppo lunga.

FACILEeBUONO.com