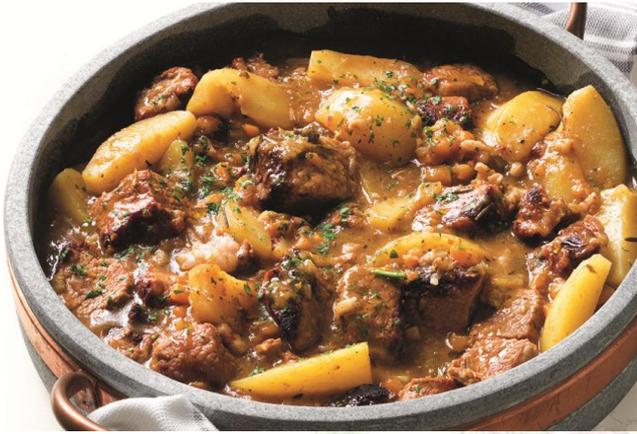


SPEZZATINO (ricetta classica)



Tempo 2 ore 30 minuti - Dosi per 4 persone

Ingredienti:

1 Kg biancostato di vitello
500 gr di patate
120 gr di pancetta tesa dolce
40 gr di farina
30 gr di burro
2 gambi di sedano
2 carote
1 cipolla
vino bianco q.b.
prezzemolo tritato q.b.
2 foglie di alloro
2 o 3 rametti di rosmarino
alcune foglie di salvia
olio extravergine d'oliva q.b.
sale q.b.
pepe q.b.

Preparazione:

Rifilate il taglio di carne dalle parti grasse più spesse, senza rimuovere troppo tessuto connettivo che servirà a renderla tenera.

Riducetela in bocconi grossi circa 3-4 cm, tagliando in senso perpendicolare alle fibre; anche questo accorgimento è necessario per ottenere una consistenza più morbida.

Riducete a cubettini la pancetta.

Mondate le verdure e tagliatele a dadini di circa 1 cm.

Soffriggetele con la pancetta e il burro in una capace casseruola per 5-6 minuti.

Infarinate la carne e rosolatela a fuoco vivo in una padella con un filo di olio per un paio di minuti.

Trasferite i bocconi rosolati nella pentola con le verdure, sfumate con un bicchiere di vino, aggiungete 2 foglie di alloro, 2 rametti di rosmarino e alcune foglie di salvia, quindi salate, pepate e bagnate con 2 bicchieri di acqua (o brodo). Coprite e cuocete a fuoco basso per un'ora e 15', unendo se necessario un altro bicchiere di acqua o brodo.

Lavate e sbucciate le patate, tagliatele a spicchi, unitele alla carne e cuocete per altri 40-45'.

Completate con un bel ciuffo di prezzemolo tritato e portate in tavola.