



Stufato con patate

[Del 24/03/2009 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 800 g di polpa di manzo, 600 g di patate, 350 g di pomodori maturi e sodi, 1 carota, 2 spicchi di aglio, 1 rametto di rosmarino, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Pelate le patate, lavatele e tagliatele a cubetti. Lavate la carne, asciugatela con un canovaccio e, con un coltello affilato, tagliatela a cubetti. Fate scottare i pomodori in acqua bollente, scolateli, privateli della pelle, dei semi e dell'acqua di vegetazione e tritateli. Spuntate la carota e pelatela; sbucciate gli spicchi di aglio e pulite il rosmarino, lavateli, asciugateli e tritateli. In un tegame con l'olio fate appassire il trito di carota, aglio e rosmarino senza lasciarlo colorire; aggiungete i cubetti di polpa di manzo e fateli rosolare facendoli colorire da tutte le parti. Bagnate con il vino bianco, lasciatelo evaporare a fuoco vivace, insaporite la carne con un pizzico di sale e di pepe appena macinato e unite i pomodori tritati. Coprite il tegame e continuate la cottura, a fuoco moderato, per 20 minuti circa. Aggiungete i cubetti di patate, mescolate e fate cuocere per altri 20 minuti. Disponete lo spezzatino in un piatto da portata e servitelo caldo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]