



Spezzatino di vitello nostrano

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 500g spezzatino di vitello
- 2 patate
- 2 carote
- 2 grossi scalogni
- 1EL concentrato di pomodoro
- 800ml brodo di carne
- 1EL farina
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio d'aglio
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Far scaldare il brodo in un pentolino. Intanto, in una pentola dal fondo spesso e a bordi alti, scalare 4 cucchiaini di olio con lo spicchio d'aglio schiacciato e il rametto di rosmarino. Unire la carne, spolverizzarla con 1 cucchiaio di farina e farla rosolare a fiamma vivace, sigillandola bene su tutti i lati.
2. Stemperare il concentrato di pomodoro con qualche cucchiaio di brodo. Quando la carne è ben colorita, aggiungerlo alla carne insieme a 500 ml di brodo; coprire la pentola, abbassare la fiamma e fare cuocere per circa 1 ora, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo poco brodo caldo se il fondo tende ad asciugarsi troppo.
3. Nel frattempo, sbucciare e lavare le patate, spuntare, pelare e lavare le carote, e sbucciare gli scalogni. Tagliare le patate e le carote a pezzi non troppo piccoli e dividere gli scalogni in 4 spicchi.
4. Quando la carne ha raggiunto l'ora di cottura, unire le carote e, dopo mezz'ora, aggiungere anche le patate. Unire ancora poco brodo, aggiustare di sale e pepe e proseguire la cottura per altri 30 minuti, sempre a pentola coperta e mescolando di tanto in tanto. Infine, aggiungere gli scalogni e cuocere per altri 15 minuti.
5. A cottura ultimata, scoprire la pentola e, se il fondo di cottura è troppo liquido, farlo ridurre proseguendo la cottura a fiamma alta per qualche minuto e servire.

