



Spezzatino di manzo al merlot

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 1 porzione di spezzatino di manzo Rapelli da 500 g
- 1 carota
- 1 piccola cipolla
- 120g pancetta affumicata
- q.b. mezzo bicchiere di vino rosso
- 600ml passata di pomodoro
- 1 rametto di rosmarino
- q.b. poco brodo di carne
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Mondare e sbucciare la cipolla, spuntare e pelare la carota e tritarle grossolanamente. Tagliare la pancetta a bastoncini di circa 1x2 cm.
2. Scaldare 4 cucchiai di olio in una pentola dal fondo spesso, unire la pancetta e le verdure e far rosolare dolcemente per 2-3 minuti.
3. Aggiungere la carne, alzare la fiamma e farla rosolare mescolando spesso finché sarà ben sigillata e dorata su tutti i lati.
4. Sfumare col vino, condire con sale e pepe e unire un rametto di rosmarino.
5. Aggiungere la salsa di pomodoro, mescolare, abbassare la fiamma e coprire la pentola lasciando un piccolo sfiato.
6. Cuocere lo spezzatino per circa 2 ore, mescolandolo di tanto in tanto e aggiungendo un goccio di brodo caldo se il fondo tende ad asciugarsi troppo. Aggiustare di sale e servirlo accompagnandolo a piacere con patate bollite o purè di patate.