

SPEZZATINO CON PATATE



Ingredienti per 4 persone Spezzatino di vitellone 800 gr, passata di pomodoro 200gr,

cipolla 1, carota 1, sedano 1 costa, olio extra vergine d'oliva 3 cucchiai, patate 1 kg,

vino bianco $\frac{1}{2}$ bicchiere, sale/pepe/timo/ rosmarino/salvia quanto bastano

Procedimento: (5 fasi illustrate)



Saltate la carne in padella con un goccio d'olio.



Sistamate la carne con le verdure tagliate sottili (**spezzatino di vitello o spezzatino di vitellone**) in una padella capiente, versate l'olio e fate cuocere a fuoco vivace per 8 minuti. Aggiungete il vino e fate evaporare. Ci vorranno circa 10 minuti. Aggiungete la passata di pomodoro (facoltativo) e proseguite la cottura dello **spezzatino** per 30 minuti. Aggiungete un mazzetto odoroso con salvia, rosmarino e timo.



Nel frattempo sbucciate le patate, tagliatele a tocchetti, sistematele in una pentola, copritele con dell'acqua, aggiungete 1 cucchiaio di sale grosso e cuocetele per 5 minuti dal momento in cui l'acqua comincia a bollire.



Togliete le patate dalla pentola, sistematele nella padella con lo **spezzatino** e proseguite la cottura per 15 minuti.



A cottura ultimata, dividete lo **spezzatino** e le **patate** nei piatti e accompagnate con polenta gialla.

Note / consigli

Le patate hanno varie, utili funzioni in cucina. Utilizzate da sole sono un ottimo alimento del quale si fa ampio uso anche in sostituzione del pane. Tagliate a pezzi, costituiscono un contorno che può essere servito a parte o che può essere compreso, come in questo caso nella pietanza, anche allo scopo di dare maggior "volume" al piatto. Abbinare allo **spezzatino** sono perfette!

Tempo di preparazione

60 minuti