

Spezzatino di vitello a modo mio

Portata: Secondi di carne

Tempo:

Numero persone: 4

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg spezzatino o polpa di vitello
- 2 cipolle bianche medie
- 3 carote
- 1 costa di sedano
- 2 l brodo di carne o di gelatina
- 500 ml passata di pomodoro Despar
- 4 chiodi di garofano
- 1 foglia d'alloro
- 1 cucchiaio raso di maizena Despar
- ½ bicchiere di cognac
- 0 olio extravergine d'oliva Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe nero

Preparazione

1 - Fatevi preparare un bel taglio di carne di vitello dal vostro macellaio, con la quantità di grasso gradita al vostro gusto.

2 - Lavate le verdure, quindi tritate le cipolle, affettate in obliquo le carote (sono più carine a vedersi) e a piccoli tocchetti il sedano.

3 - Mettete le verdure in un tegame alto con 5 cucchiaini di olio extra vergine e ½ bicchiere di acqua e fate stufare, quindi aggiungete i pezzi di carne, la foglia d'alloro e fate soffriggere a fuoco medio per qualche minuto, per sigillare bene la carne da tutti i lati.

4 - Sfumate con il bicchiere di cognac che farete evaporare e iniziate ad aggiungere un mestolo alla volta il brodo di carne o preparato con le comode vaschette di gelatina, ben caldo, fino a ricoprire interamente lo spezzatino quindi lasciatelo sobbollire a fuoco molto basso.

5 - Dopo mezz'ora aggiungete la passata di pomodoro, sale e pepe e continuate la cottura per un'altra ora almeno, mescolando delicatamente con frequenza per evitare che la carne si attacchi.

6 - Regolate la sapidità del vostro piatto e ¼ d'ora prima di completare la cottura sciogliete il cucchiaio di maizena in 2 dita d'acqua e versatelo per addensare la preparazione.

7 - Servite lo spezzatino con un ricco purè di patate e fette di pane tostato che vi aiuteranno al "toccio" !

8 - Buon appetito con... DeSPAR !!!!