

Spezzatino di manzo al vino rosso e purè di patate



Con questa pietanza già mio nonno riusciva a entusiasmare la famiglia e gli ospiti: spezzatino di manzo stufato lentamente in una meravigliosa salsa al vino rosso. Mmh... che bontà !

Come contorno a questo spezzatino di manzo personalmente preferisco il

[purè di patate fatto in casa >](#)

. Si possono

anche servire gnocchi, riso in bianco o risotto. È importante che lo spezzatino di carne venga cotto lentamente ad una temperatura molto bassa, altrimenti non diventerà molto tenero. I tempi di cottura sono da intendersi come indicativi, dopo tutto, ogni carne è leggermente diversa e i pezzi sono spesso di dimensioni diverse. Conviene assaggiare lo spezzatino di tanto in tanto e terminare la cottura solo una volta diventato bello tenero.

Spezzatino

- 750 g di spezzatino di manzo (per es. di IP-SUISSE, disponibile da Denner), a temperatura ambiente)
- 2 carote piccole, pelate e tagliate a rotelle grossolane
- 1 cipolla grande, tritata grossolanamente
- 1 spicchio d'aglio, pressato
- 2 peperoni grandi (rosso e giallo o arancione), tagliati a pezzi grossolani
- 3 dl di vino rosso
- 3-4 dl di brodo di verdura
- 2½ cucchiaini di farina
- Un po' di timo fresco, rametti interi
- Un po' di rosmarino fresco, rametti interi
- 1 piccola foglia di alloro
- 3 cucchiaini di salsa per arrosti dal tubetto
- All'occorrenza, ½ cucchiaino di maizena o amido di mais
- Un po' di burro per arrostiture

Purè di patate

- 1½ kg di patate farinose
- 1½ dl di latte caldo
- 1½ dl di panna semigrassa
- 1½ cucchiaini di burro
- Sale, pepe
- 2 prese di noce moscata

1. Rosolare la carne brevemente a fuoco vivo da tutti i lati nel burro per arrostitire.
2. Spolverizzare la carne con 1½ cucchiaini di farina, rigirla brevemente, dopodiché toglierla dalla padella e metterla da parte.
3. Nella stessa padella, soffriggere i pezzi di cipolla e l'aglio in un altro po' di burro per arrostitire fino a quando le cipolle iniziano a diventare trasparenti. Aggiungere le verdure e cuocere brevemente.
4. Spolverizzare le verdure con 1 cucchiaio di farina, continuare a cuocere per 1-2 minuti e sfumare con il vino rosso.
5. Rimettere la carne in padella. Aggiungere ora il brodo, il timo, il rosmarino, sale e pepe.
6. Stufare il tutto a fuoco lento per circa 1½-2 ore. Un quarto d'ora prima di terminare la cottura, unire la salsa per arrosti e insaporire. Se dovesse essere troppo liquida, addensare la salsa con la maizena.

1. Dimezzare le patate e farle bollire in acqua salata fino a quando non saranno morbide.
2. Contemporaneamente, in una seconda pentola, portare ad ebollizione il latte e il burro.
3. Passare le patate con un passaverdura o qualcosa di simile e con l'aiuto di una frusta incorporarle bene nel latte e burro.
4. Aggiungere la panna semigrassa e continuare a mescolare energicamente per aerare la massa.
5. A seconda dei gusti e della consistenza desiderata, aggiungere latte o panna e infine condire il purè di patate con sale, pepe e noce moscata.

Durata di preparazione di tutta la ricetta: circa 2¼ ore

Casato Mastino Ripasso della Valpolicella DOC

Rosso porpora carico. Il bouquet ricorda amarene e frutta secca. Corpo robusto con piacevoli tannini delicati. Retrogusto lungo.



[Visualizzare nello Shop Vini](#) >