

con patate

400 gr spezzatino di manzo

800 gr di patate farinose (a pasta gialla)

olio d'oliva

mezza cipolla

1 scatola di pomodori pelati da 400 gr

alcuni rametti di timo

7 foglie di salvia

2 gambi di rosmarino

1 foglia di alloro

sale



FACILEeBUONO

Un ottimo spezzatino in umido



Laviamo e asciugiamo lo spezzatino.

In una pentola rosoliamo la carne in un poco d'olio, copriamo d'acqua, aggiungiamo il timo, la salvia, il rosmarino privo di aghi.

Incorporiamo i pelati, l'alloro e la cipolla a listarelle.

Saliamo e cuociamo a fuoco moderato per un'ora con il coperchio.

Nel frattempo sbucciamo e tagliamo a tocchetti le patate e immergiamole in acqua fredda per evitare che anneriscano.

Dopo un'ora dalla cottura aggiungiamo le patate e procediamo un'altra mezz'ora, sempre coperto.

Un ottimo spezzatino in umido con patate, ideale come piatto unico. Tipica ricetta autunnale.