

Le ricette di Giuly - Spezzatino alle patate

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è ottimo per il pranzo della domenica.

INGREDIENTI:

- 800g spezzatino tacchino
- 500 g di patate
- 4 cucchiaini di farina

- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 1 peperoncino
- 2 foglie salvia
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere e 1/2 di passata pomodoro
- Prezzemolo q.b
- olio q.b
- sale qb

PROCEDIMENTO:

In una casseruola capiente, mettere a soffriggere il trito di carota, cipolla e sedano. Dopo 10 minuti unire la carne infarinata e sfumare con il vino bianco.

Una volta evaporato l'alcol e rosolata la carne, aggiungere le patate tagliate a tocchi, la salvia, il prezzemolo tritato e la passata di pomodoro.

Fare insaporire. Salare, mettere il peperoncino, abbassare la fiamma e lasciare cuocere per almeno 40 minuti mescolando di tanto in tanto.

Servire ben caldo.

Buon Appetito!

1. B. All'occorrenza aggiungere del brodo vegetale

Giuly Fonty

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 11/05/2024

Salvato in PDF in data: 20/01/2025

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-11/11/05/2024/>