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 cucchiai di farina

– 1 carota

– 1gambo 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: 23/11/2026

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