

Spezzatino al vino rosso *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Salate i pezzi di manzo, tagliate a tocchetti la carota e la cipolla e mettete tutto a marinare con il vino rosso per qualche ora in frigo.

Scolate manzo e verdure dal vino e fatele rosolare per qualche minuto in una casseruola, poi aggiungete il vino della marinata e continuate la cottura per 1 ora e mezza a fiamma bassa.

Servite con polenta.

Consigli

Volete ottenere uno spezzatino al vino rosso di quelli strepitosi? Non lesinate sul vino, scegliendone uno piemontese, come ad esempio una barbera.

Curiosità

Lo spezzatino al vino rosso è una ricetta che secondo non pochi esperti di cucina trae le sue origini dalla tradizione gastronomica tedesca.

Informazioni

Preparazione 120 minuti

Cottura 90 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Polpa di manzo 500 grammi

Vino rosso 250 millilitri

Cipolle

Carote