

SPEZZATINO CON FAGIOLI E POLENTA



Lo Spezzatino con fagioli e polenta è un secondo piatto ricco e sostanzioso, tipico dei luoghi di montagna, da gustare insieme ad un buon bicchiere di vino rosso.

In questa preparazione, i bocconcini di carne di manzo risultano teneri e gustosi, grazie alla cottura lenta e a fuoco dolce. Il sapore viene arricchito dagli aromi, dall'aggiunta dei fagioli e da un contorno di polenta, che riuscirà a raccogliere perfettamente il sugo denso e leggermente speziato. Un piatto da non perdere, che in inverno scalda il cuore.

Facile 110' Secondo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 300 gr [Borlotti al naturale 400 g](#)
- 1 foglia Alloro
- 500 ml Brodo di carne
- 1 noce Burro
- mezza stecca Cannella
- 1 Chiodo di garofano
- mezza Cipolla
- 20 gr Farina
- 2 cucchiaini Olio extravergine di oliva
- q.b. Pepe
- 200 gr Polpa fine di pomodoro De Rica
- 1 rametto Rosmarino
- q.b. Sale
- 600 gr Spezzatino di manzo
- 200 ml Vino rosso

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Tagliate la carne di manzo a bocconcini eliminando le parti grasse e il tessuto connettivo. Ponete la carne in una terrina, unite la farina e amalgamate, in modo da infarinare bene i bocconcini.
2. Scaldate, in una casseruola, 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva e una noce di burro e fate rosolare all'interno la cipolla tagliata finemente a rondelle, a fiamma moderata, fino a doratura.
3. Unite anche la carne e fate rosolare per qualche minuto con la cipolla. Alzate la fiamma e sfumate con il vino rosso, fino a quando sarà evaporato. Salate e pepate leggermente.
4. In una garza inserite il rametto di rosmarino, mezza stecca di cannella e il chiodo di garofano. Richiudete a pacchetto con dello spago da cucina e inserite gli aromi all'interno dello spezzatino.
5. Bagnate con qualche mestolo di brodo caldo, in modo da ricoprire la carne. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere per 1 ora, a fiamma moderata, mescolando ogni tanto e aggiungendo altri mestoli di brodo, se fosse necessario.
6. Trascorso il tempo, eliminate il sacchettino con gli aromi e unite i fagioli Borlotti De Rica, la polpa fine di pomodoro De Rica e la foglia di alloro. Amalgamate il tutto.
7. Proseguite la cottura per altri 30 minuti, sempre coperto e a fuoco dolce. A fine cottura, regolate di sale.
8. Servite il vostro Spezzatino di manzo e fagioli con contorno di polenta.

