

Spezzatino di manzo



Ingredienti per 4 adulti

400g polpa coscia di manzo

200g passata di pomodoro

50g sedano,carota,cipolla,tritati.

Sale q.b.

Alloro 1 foglia.

Farina q.b.

Olio extravergine d'oliva

Procedimento

Tagliare a pezzi e lavare la carne.

Tritare finemente le verdure.

Rosolare in casseruola le verdure, successivamente la carne, salare, cospargere di farina e cuocere per 10 minuti circa.

Passare il tutto in una teglia da forno, coprire con passata di pomodoro, unire una foglia di alloro ed un pizzico di sale.

Sigillare con carta stagnola e finire la cottura a 150°C per circa 2 ore.

Prima di servire condire con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo.