

SPEZZATINO CON PATATE E PASSA DI POMODORO



RICETTA PER 5 PERSONE.

1 kg di carne per spezzatino di vitellina
una cipolla rossa di Tropea
750 ml di passata di pomodoro
foglie di basilico quanto basta
500 g di patate
olio EVO quanto basta.
Sale quanto basta
Pepe Nero quanto basta
un bicchiere di vino rosso

SVOLGIMENTO

in un tegame mettiamo un giro d'olio extravergine d'oliva, la cipolla tagliata finemente copriamo con M. C. e facciamo rosolare per circa 3 minuti. Mettiamo dentro lo spezzatino copriamo sempre con M. C. E facciamo asciugare tutto il liquido della carne. A questo punto aggiungiamo il vino rosso che faremo evaporare del tutto. Mettiamo dentro la passata di pomodoro, aggiustiamo di sale e pepe, e facciamo cuocere fino a quando il pomodoro non raggiunga il bollore, quindi abbassiamo la fiamma, e facciamo cuocere per circa 45 minuti. Mettiamo dentro pure le patate tagliate a tocchetti non troppo grossi, e cuociamo ancora per 15 minuti. Aggiungiamo le foglie di basilico diamo un giro d'olio extravergine d'oliva a crudo, mandiamo il tutto impiattiamo. E buon appetito con Magic Cooker.

Paolo Fugali