

Spezzatino di manzo in umido con pomodoro



Ingredienti:

- 600 g bocconcini di manzo
- 250 g passata di pomodoro
- 1 cucchiaio concentrato di pomodoro
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costola di sedano
- $\frac{1}{2}$ bicchiere vino rosso
- 2 chiodi di garofano sbriciolati
- sale, pepe, alloro

Mettete nella pentola in terracotta fredda 2 cucchiai olio di oliva ed i bocconcini di manzo lavati ed asciugati.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta quanto il diametro dello spargifiamma per 15-20 minuti. Mescolate 2-3 volte. La carne deve essere rosolata. Abbassate la fiamma e aggiungete il trito di sedano, carota e cipolla.



Mescolate, coprite e proseguite a fiamma media per 3 minuti. Sfumate con il vino rosso aggiunto da sopra il coperchio e continuate a fiamma media 2 minuti. Aggiungete la passata di pomodoro, il concentrato, sale, pepe, chiodi di garofano sbriciolati e 150 ml acqua o brodo.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriescono i vapori poi fiamma bassa per 30 minuti. Mescolate 2 volte durante la cottura. Se si asciuga troppo potete aggiungere solo $\frac{1}{2}$ bicchiere da sopra il coperchio. Spegnete il fuoco e lasciate coperto per 10 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.