

10 Dicembre 2019

Spezzatino di vitello, la tradizione a tavola è calda e avvolgente

Con patate o altre verdure questo secondo piatto è ancora più gustoso. Aggiungendo un po' di farina il sugo risulta più denso



Friuli Venezia Giulia

Lo **spezzatino di vitello** con patate conquista subito il palato con il suo **carattere rustico** e **sapore avvolgente**. Questo secondo di carne tradizionale preparato con pezzetti di carne di vitello e patate è uno di quei piatti capaci di scaldare immediatamente la tavola con i suoi aromi e il suo profumo inconfondibile.

Un buon spezzatino, stufato a regola d'arte, è un'ottima proposta anche per le feste di Natale, magari dopo aver gustato un buon primo piatto in brodo. Le ricette per prepararlo sono numerose e si differenziano a seconda dei prodotti disponibili e, soprattutto, a seconda dei gusti. Più o meno denso, con l'aggiunta o meno di **farina e spezie** varie, lo spezzatino non delude mai. Per prepararlo il primo passo è **selezionare il taglio di carne** con attenzione, perché la carne di vitello sarà ancor più morbida se non eccessivamente magra. La mancanza di grasso rende infatti la carne più asciutta e meno adatta ad accogliere i condimenti. In questo caso, dunque, un filo di grasso non guasta perché arricchirà il sugo di sapore.

Lo spezzatino è un piatto semplice, ma alcune accortezze renderanno il vostro piatto ancor più appetitoso e a prova di scarpetta. Dovrete tagliare la carne in cubetti di circa 2 cm e spolverarli con la farina facendola attaccare, ma senza esagerare per evitare che si asciughi troppo. Dopo di che la carne dovrà essere fatta rosolare a fuoco vivace, girandola di tanto in tanto, in un **soffritto di cipolla**. A questo punto potrete sfumare con del **vino bianco** lasciando evaporare l'alcol e aggiungere **sale, pepe, passata di pomodoro e acqua**. Raggiunto il bollore potrete abbassare il fuoco e cuocere lo spezzatino per circa un'ora e mezza tenendo il coperchio socchiuso. Trascorso questo tempo potranno essere unite le patate tagliate a pezzi. La cottura potrà continuare a fuoco basso e, se necessario, potrà essere addizionata altra acqua. A cottura ultimata il sugo risulterà particolare cremoso.

Lo spezzatino può essere arricchito anche con spezie come ad esempio il curry, curcuma o una miscela degli

aromi preferiti. Con le patate o al posto delle patate possono essere utilizzate anche altre verdure come **piselli, funghi, carote**. Tutto dipende dal risultato che desiderate: un piatto tradizionale o aggiungere un tocco di originalità. In tavola poi non potrà mancare il **pane tagliato a fette o crostini** preparati appositamente per gustare il sugo dello spezzatino.

Per accompagnare un piatto dal sapore intenso come lo spezzatino l'ideale è un **vino rosso dal profumo intenso** come il **Nebbiolo**, un elegante **Merlot o Sangiovese**.
