

03 Novembre 2021

## Spezzatino, passione rustica che scalda subito la tavola

Questo grande classico della cucina italiana sa variare a seconda dei tagli di carne, degli ingredienti, dei gusti o delle tradizioni



tradizioni di famiglia

Lo **spezzatino** è una passione rustica che sa scaldare subito la tavola. Sarà perché al solo nominarlo fa pensare a **tradizioni di famiglia** e giornate di festa; o forse perché non c'è una regola per farlo, ma piccoli segreti che variano a seconda delle carni e degli ingredienti scelti. Sarà per le sue **miscele di sapori** o perché lascia spazio all'inventiva, ma una cosa è certa: lo spezzatino è un grande classico senza età. O meglio, ne ha quante sono le ricette e le combinazioni, così come le storie, le prassi e le tradizioni che hanno contribuito a renderlo uno tra i piatti italiani più amati nelle stagioni fredde.

Per cucinarlo occorre scegliere innanzitutto la **carne**. Le possibilità sono diverse: si passa dal manzo alla lonza di maiale per arrivare al pollo e al tacchino, passando per il vitello o l'agnello. Le diverse ricette prevedono poi l'aggiunta di altri ingredienti come piselli, fagioli, patate, ma anche olive, pere e mele, oppure prugne, yogurt o ricotta e spezie a seconda dei casi e dei palati, senza dimenticare **crostini e crostoni** che ben si abbinano a ogni genere di sugo e mescolanza. A completare la magia sarà la **cottura lenta** che caratterizza questo piatto, mantenendo le carni tenere e amalgamando i sapori.

Non c'è solo un modo per preparare lo spezzatino e potremo citare qui solo alcune delle **innumerevoli ricette** che spaziano dalle idee più originali a quelle legate alla tradizione. A cominciare dal tipico **spezzatino di vitello con patate** che con i suoi sapori rustici sa rendere avvolgente la tavola delle feste così come quella di tutti i giorni. La carne, scelta accuratamente, sarà tagliata a tocchetti e passata nella farina (quel tanto che basta perché non si asciughi troppo) per poi essere rosolata in soffritto e quindi cotta a fuoco lento. Le patate andranno aggiunte in un secondo momento, prima di ultimare la cottura. Questa classica ricetta può arricchirsi di sfumature e sapori a seconda delle **spezie** scelte, e prevede varianti con l'aggiunta di **piselli, funghi, sedano o carote** a seconda dei gusti. Come abbinamento non potranno mancare crostini abbrustoliti, ma si può sperimentare anche con **riso bianco** cotto al vapore, oppure **polenta**.

### **Spezzatino di vitello, la tradizione a tavola è calda e avvolgente [1]**

Per un risultato tenero garantito si può scegliere **carne di manzo** da cucinare magari in una versione **in bianco** dello spezzatino. Niente concentrato o polpa di pomodoro in questo caso, ma piuttosto un vino bianco, come ad esempio un buon Chardonnay, per sfumare la carne e le verdure scelte. Passando invece alla **carne di maiale**, dai toni più delicati, si fa apprezzare anche accompagnata ai piselli oppure a un sugo di pomodori patate e olive, da servire. Non mancano poi combinazioni più audaci che strizzano l'occhio all'agrodolce. È il caso dello spezzatino di maiale alle prugne [2], oppure cucinato con pere e cipolle. Lo stesso vale per le carni bianche di **pollo e tacchino** che si prestano anche a tocchi esotici che vedono protagonista il **curry** o altre spezie dai toni intensi come il **timo** o il **cumino**.

Lo spezzatino è un piatto che può muoversi liberamente dai toni delicati a quelli più intensi. È il caso ad esempio dello **spezzatino di cinghiale** che va a nozze con la polenta per una serata rustica in compagnia sorseggiando un vino rosso dai profumi intensi. Ricercato è anche il sapore dello **spezzatino di agnello** che si cucina con legumi teneri e delicati come i fagioli cannellini, ma è ottimo anche con soffritti di carote, cipolle e sedano da sfumare in vino bianco dall'aroma deciso. Inoltre, si fa apprezzare in combinazioni speziate a cui si può aggiungere anche **yogurt o ricotta**. Lo spezzatino è un piatto che si gusta anche sul pane, o meglio su crostini abbrustoliti che, con la loro irresistibile croccantezza sanno onorare anche questo classico della cucina italiana.

---

### **Links**

[1] <https://territori.coop.it/territori/spezzatino-di-vitello-la-tradizione-tavola-%C3%A8-calda-e-avvolgente>

[2] <https://www.salepepe.it/ricette/secondi/di-carne/carne-suina/spezzatino-maiale-prugne/>