

Spezzatino con patate al curry



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 2h

Dosi per 4 persone

Fai soffriggere la cipolla, il sedano e la carota finemente tritati in un tegame con l'olio.

Unisci la carne tagliata a tocchetti e falla cuocere finché sarà rosolata da tutti i lati girandola spesso. Aggiungi il brodo fino a ricoprire completamente lo spezzatino e cuoci coperto per 1 h 30, aggiungendo altro brodo se dovesse asciugare troppo. Trascorso questo tempo aggiusta di sale e pepe e aggiungi le patate lavate, pelate e tagliate a pezzi; fai cuocere per altri 30 circa. Dopo 15 versa sullo spezzatino la farina stemperata in un bicchiere d'acqua e il curry, mescola e prosegui la cottura. Servi ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di polpa di vitello
- 1 l di brodo di carne
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano

- 1 cucchiaio di farina
- 4 cucchiari di olio EV
- 1 kg di patate
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- sale e pepe