



MANGIA E BEVI...

spezzatino con patate

IN CIOCIARIA

Spezzatino con patate

*1 kg di carne, 1/2 kg di patate,
250 g di un trito composto da cipolla, sedano, carota e pancetta, 200 g di salsa di pomodoro,
un mazzolino di timo e lauro, uno spicchio d'aglio, olio e sale.*

Far rosolare con olio il trito di cipolla, sedano, carota e pancetta. Unire la carne tagliata a tocchetti, aggiungere la salsa di pomodoro, l'aglio, il mazzolino di timo e lauro, e lasciar crogiolare a fuoco lento per 20 minuti circa. Unire le patate pelate e tagliate a cubetti, coprire con acqua, aggiustare di sale e terminare lentamente la cottura a recipiente coperto.

Stew with potatoes

*1 kg meat, 1/2 kg potatoes, 250 g stuffing made of onion, celery, carrot
and "pancetta" (bacon), 200 g tomato sauce, some thyme and laurel leaves, 1 clove garlic, oil, salt.*

Saute with some oil the stuffing made of onion, celery, carrot and bacon. Add the meat, the tomato sauce, the garlic, some thyme and laurel and brown over a low heat for about 20 minutes. Add the potatoes peeled and cut into small cubes, cover with water, add some salt and cook slowly until ready in a covered pan.