

SPEZZATINO DI VITELLO STIFADO



Ingredienti

- 1 chilo di carne di vitello (tagliato a pezzi)
- 2 chili di cipolle (piccole)
- $\frac{1}{2}$ tazza di olio d'oliva
- 1 barattolo di passata di pomodoro
- 1 tazza di vino rosso
- 1 spicchio d'aglio (schiacciato)
- Una bacchetta di cannella
- Sale, pepe
- $\frac{1}{4}$ di cucchiaino di noce moscata,
- 1 Foglia di alloro

Ingredienti

1. Soffriggere la carne in olio d'oliva fino a doratura.
2. Togliere la carne dalla pentola.
3. Soffriggere le cipolle fino a doratura.
4. Versare il vino e lasciare evaporare l'alcool.
5. Mettere la carne nel tegame, aggiungere il pomodoro e tutte le spezie tranne sale e pepe.
6. Fate bollire a fuoco basso per circa un'ora fino a quando si ammorbidisce il vitello. Questo piatto non ha bisogno di essere mescolato, è possibile smuovere solo la pentola, se necessario.
7. Aggiungere sale e pepe cinque minuti prima che sia finita.

Note

Questo piatto può essere fatto con carne rossa o pollame ed è perfetto anche se si sostituisce vitello con coniglio. Si tratta di uno spezzatino in cui vengono utilizzate cipolle piccole o "perla". La quantità di cipolle è generalmente uguale al peso della carne.