

Spezzatino di vitello con piselli e patate



Fra i *piatti della domenica* che più preferisco, c'è questo spezzatino di vitello cotto con patate e piselli in un bel pentolone di ghisa (*o di coccio, volendo*).

Saporitissimo, adatto a tutti i palati e, come sempre, piuttosto semplice da preparare!

Non saprei dire da quando ho cominciato a offrirlo ai miei ospiti ma sono almeno trent'anni che non vedo qualcuno che lo rifiuti.

Un piatto fra l'altro che dovrebbe essere preparato il giorno prima o molto presto la mattina se lo si prevede per la tavola del mezzogiorno: infatti la carne darà il meglio di se stessa solo dopo aver riposato un paio d'ore a fine cottura e riscaldata poi, nuovamente, una ventina di minuti prima di arrivare in tavola.

E ora, prepariamo tutti gli ingredienti a portata di mano e cominciamo a cucinare!

vitello, magro	g	750
patate	g	500
piselli	tz	1
cipolle medie	pz	2
misto soffritto	CT	2
vino bianco	tz	½
brodo caldo di carne	tz	1
aglio	spicchi	2
rosmarino	rametto	1
sale e pepe		QB
farina		QB
olio EVO per soffriggere		QB

Preparazione:

Tagliare la carne di vitello a grossi bocconi e passarla nella farina mescolata a un po' di sale e pepe.

Tagliare a pezzettoni una cipolla e soffriggerla in padella con olio d'oliva, il [misto per il soffritto](#), il rosmarino tritato e l'aglio, intero ma schiacciato.

Appena insaporito versare nel pentolone di ghisa a fuoco medio basso; lasciare gli spicchi d'aglio nella padella.

Eliminare col setaccio la farina in eccesso dai bocconi di vitello e farli soffriggere nella stessa padella con l'aglio aggiungendo eventualmente un po' d'olio.

Io preferisco saltare la carne in due o tre riprese per non sovraffollare la padella.

Via via che la carne è ben rosolata trasferirla nel pentolone di ghisa e mescolare appena.

Eliminare l'aglio dalla padella e versarvi il vino facendolo svaporare bene e assorbendo così tutti i sughi di cottura dalla padella.

Versarlo nel pentolone, alzare la fiamma e portare a ebollizione alzando la fiamma e completando con le patate, sbucciate e tagliate a spicchi, e il brodo caldo.

A ebollizione, coprire e proseguire la cottura a fuoco medio (la pentola deve sobbollire) per mezz'ora.

Assaggiare il sugo e aggiustare di sale e pepe, se necessario; ugualmente aggiungere del brodo se il sugo si fosse troppo ristretto.

Versare i piselli, mescolare, coprire la pentola e proseguire la cottura per un'altra mezz'ora.

A questo punto lo spezzatino è pronto ma... il miglior risultato lo si otterrà lasciandolo riposare almeno due o tre ore e servendolo poi riscaldato: la carne risulterà morbidissima!

Ideale servito con una bella [polenta](#) fumante.

Se ne dovesse avanzare, nessun problema: può essere conservato nel [magico freezer](#) e consumato in seguito (*entro trenta giorni*).

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Non dimenticarsi mai di lasciar riposare almeno un paio d'ore prima di riscaldare al momento di servire: risulterà morbidissimo.