



SPEZZATINO

spezzatino di maiale

In questa pagina parleremo di :

- [Lo spezzatino di maiale](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [Preparare i bocconcini](#)
- [Preparare gli odori](#)
- [Rosolare lo spezzatino](#)
- [La preparazione finale](#)

Ricetta italia

Viene servita come secondo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 6 €

Tempo di preparazione

01:15:00

Tempo di preparazione

00:15:00

Tempo di cottura

00:60:00

Tipo di cottura: fornello

Lo spezzatino di maiale

Lo spezzatino di maiale è un piatto gustoso e anche insolito, cucinato in bianco per rendere la carne del suino tenera ed appetitosa. Non servono particolari ingredienti per cucinarlo semplicemente con del vino bianco e del brodo. Una buona carne e le giuste erbe aromatiche vi forniranno una deliziosa pietanza per i vostri ospiti. In questa ricetta, molto veloce, eviterete anche di tritare molti odori, limitandovi a qualche erba soltanto facendo affidamento sui sapori che la carne di maiale generalmente rilascia durante la cottura. Come tutte le carni in umido, le ricette per cucinarlo sono le più svariate ed antiche, essendo questa una delle tecniche primarie di cottura dei cibi.

Gli ingredienti

Lo spezzatino di maiale può essere fatto con pochi ingredienti. Basterà acquistare della buona carne di maiale ed utilizzare degli odori che generalmente abbiamo sempre in casa. Come carne potrete acquistare direttamente dei bocconcini o tagliare delle bistecche senza osso. Per quattro persone quindi preparate i seguenti ingredienti:



800 gr di carne di maiale

2 spicchi d'aglio

½ cipolla

6-7 rametti di timo

2 rametti di rosmarino

4 foglie d'alloro

80 gr di farina

50 gr di vino bianco

½ lt di brodo vegetale

Preparare i bocconcini



Se non avete acquistato i bocconcini, ma delle bistecche di maiale, dovrete prima tagliarle a bocconcini. In entrambi i casi ponete poi su una spianatora la farina per infarinare i bocconcini.

Preparare gli odori



Quindi iniziate a sbucciare l'aglio e a tritare la cipolla. Tritate anche il timo e il rosmarino, lasciando però un rametto a persona come decorazione.

Rosolare lo spezzatino



Ora ponete in un tegame capiente 6 cucchiari d'olio, la cipolla e l'aglio. Fateli rosolare senza farli bruciare. Appena la cipolla avrà preso colore, mettete a rosolare i bocconcini di maiale infarinati per circa 5 minuti, facendo attenzione a che non si attacchino ma prendano colore in tutte le parti. Aggiungete quindi il vino bianco a sfumare, facendo formare una specie di cremina.

La preparazione finale



Mentre sfumate il vino ponete anche gli odori, il rosmarino, il timo e l'alloro, e mischiate bene per far insaporire il tutto. Quando avrete la cremina formata dalla sfumatura del vino, aggiungete il brodo fino a coprire tutta la carne, fate bollire lentamente e coprite lasciando la fiamma molto bassa. Lasciate cuocere per circa un'ora, salando negli ultimi 10 minuti. Dopo un'ora controllate che il brodo si sia ritirato a sufficienza, per lasciare spazio ad un sughetto denso.

Quindi impiattate ancora caldo in un piatto fondo con un rametto di timo a decorare e servite in tavola.

spezzatino di pollo

In questa pagina parleremo di :

- [Lo spezzatino di pollo](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [Preparare gli ingredienti](#)
- [Cuocere lo spezzatino](#)

Ricetta italia

Viene servita come secondo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 2 €

Tempo totale di esecuzione

00:60:00

Tempo di preparazione

00:10:00

Tempo di cottura

00:50:00

Tipo di cottura: fornello

Lo spezzatino di pollo

Lo spezzatino è un tipo di cottura della carne in umido, molto classico in Italia e all'estero, con cui vengono preparati generalmente dei piatti invernali. Con la cottura in umido si possono cuocere tutte le carni, dal maiale al manzo, fino al tenero pollo, quello che ha meno necessità di cottura. Una caratteristica infatti di questa tecnica a caldo è quella appunto delle lunghissime cotture a fuoco moderato, in modo da ottenere una carne morbida e saporita. Forse gli spezzatini, insieme agli arrostiti, sono stati i primi tipi di cottura della utilizzati dall'uomo. Nel caso del pollo, lo spezzatino si può aromatizzare con un buon tritato di olive verdi, che forniscono un ottimo sapore alle carni bianche, insieme alle erbe come il timo e il rosmarino, aromatiche ma allo stesso tempo delicate.

Gli ingredienti

Per preparare uno spezzatino di pollo avrete bisogno di alcuni ingredienti comuni. Per quattro persone procuratevi quindi:

500 gr di petto di pollo

½ cipolla



2 spicchi d'aglio

1 peperoncino fresco

20 gr di timo fresco

20 grammi di rosmarino fresco

20 gr di olive verdi

20 gr di farina

10 cl di vino bianco

½ litro di brodo vegetale

Preparare gli ingredienti



Per un ottimo spezzatino iniziate a preparare tutti gli ingredienti in modo da averli pronti. Il piatto è molto semplice da preparare. Iniziate a tritare finemente l'aglio e la cipolla da mettere in un tegame fondo, possibilmente in terracotta, con dell'olio extravergine d'oliva. Sei cucchiari dovrebbero bastare. Intanto che dorate gli odori iniziate a tritare bene il timo, il rosmarino e il peperoncino fresco da aggiungere nel tegame appena l'aglio avrà preso colore. Lasciate insaporire a fuoco moderato mentre preparate le olive verdi, tritandole finemente.

Cuocere lo spezzatino



Tagliate a dadini anche i petti di pollo, e quindi iniziate aggiungendo il tritato di olive verdi al tegame con le erbe e gli odori. Lasciate insaporire a fuoco moderato per circa un paio di minuti e quindi aggiungete i dadini di pollo. Lasciate rosolare il pollo per circa una decina di minuti, prima di sfumare i 10 cl di vino



bianco. Quindi aggiungete il

brodo vegetale fino a coprire il tutto, abbassate la fiamma e lasciate cuocere il tutto per circa 40 minuti.

Naturalmente dovrete coprire con un coperchio facendo attenzione a non far asciugare il sughetto. Passati 40 minuti aggiungete la farina e fate ritirare per massimo 5 minuti il sughetto, facendo attenzione che risulti sempre abbastanza cremoso e abbondante.

Servite quindi in piatti da zuppa ancora caldo, aggiungendo qualche oliva verde a decorazione.

spezzatino di tacchino

In questa pagina parleremo di :

- [Spezzatino di tacchino](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [La preparazione della carne](#)
- [La preparazione del soffritto](#)
- [Cuocere la carne](#)
- [La preparazione finale](#)

Ricetta italia

Viene servita come secondo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 2 €

Tempo di preparazione

01:15:00

Tempo di preparazione

00:15:00

Tempo di cottura

00:60:00

Tipo di cottura: fornello

Spezzatino di tacchino

Il tacchino è una carne bianca molto gustosa, che può essere cucinata in vari modo tra cui quello con la tecnica in umido, che consente di avere una carne morbida in un brodino o una cremina a seconda della ricetta usata. La cottura in umido prevede tempi lunghi, ed è una delle più usate fin dal passato, insieme al fuoco vivo per arrostitire le carni. In particolare la tecnica è associata allo stufato, un modo di cucinare dei poveri che voleva sfruttare appunto il calore delle stufe per cuocere e risparmiare anche energia. In particolare presentiamo questa ricetta gustosa con una cremina semplice appositamente preparata per questo spezzatino.

Gli ingredienti

Lo spezzatino di tacchino può essere realizzato con pochi ingredienti, alcuni "odori" e del buon petto di tacchino. Gli ingredienti per quattro persone sono:

1 kg di petto di tacchino

1 cipolla media



1 rametto di rosmarino

5 foglie d'alloro

8 rametti di timo

40 gr di farina di grano tenero

50 cl di vino bianco

½ litro di brodo vegetale

1 limone

1 uovo

pepe nero

olio extravergine d'oliva

La preparazione della carne



Per preparare questo piatto dovrete fare pochi e semplici passi. Il petto di tacchino va tagliato a dadini piuttosto grandi. Poi questi dadini devono essere ben infarinati con i 40 grammi di farina. Intanto avrete preparato del brodo vegetale, o fatto in casa o da dado da brodo.

La preparazione del soffritto



Poi dovrete tritare finemente la cipolla da porre in un tegame ben fondo con 4 cucchiari d'olio. Soffriggete a fuoco lento facendo dorare appena la cipolla. Sfumate quindi qualche goccia di vino per colorare e profumare il soffritto.

Cuocere la Carne



Quando la cipolla si è appena dorata aggiungete i dadini di tacchino ponendo il fuoco a fiamma moderata. Fate rosolare bene per 10 minuti, iniziando dopo qualche minuto a sfumare il vino restante. Aggiungete anche le erbe, ovvero il rosmarino, il timo e l'alloro. Salate un pochino e aggiungete una manciata di pepe nero a piacere. Finite di rosolare e quindi aggiungete il brodo, per coprire tutta la carne, coprite e ponete il fuoco a fiamma bassa per almeno 50 minuti.

La preparazione finale



Dopo 50 minuti il brodo dovrebbe essersi condensato in un sughetto denso. Se non si è ritirato allora alzate la fiamma e togliete le erbe e la cipolla tritata. Quindi prendete il limone e spremetene il succo in una terrina, dove poi aggiungerete l'uovo. Sbattete bene il composto e aggiungetelo allo spezzatino ponendo la fiamma al minimo. Mescolate bene per fare una crema, quindi impiattate ancora caldo su un piatto piano e decorate con alcuni rametti di timo o di rosmarino.

spezzatino di vitello

In questa pagina parleremo di :

- [Lo spezzatino](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [La preparazione del soffritto](#)
- [Cuocere lo spezzatino](#)

Ricetta Italiana

Viene servita come secondo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 2 €

Tempo totale di esecuzione

00:60:00

Tempo di preparazione

00:15:00

Tempo di cottura

00:45:00

Tipo di cottura: fornello

Lo spezzatino

Lo spezzatino è un tipo di stufato dalla lunga cottura in cui la carne viene tagliata in piccoli pezzi, in modo da velocizzarne la cottura. Viene utilizzata carne di manzo, di vitello, ma anche di cinghiale, cavallo e altre carni. Nel caso dello spezzatino di vitello, avendo a disposizione una carne più tenera, il tempo di cottura sarà molto più veloce rispetto alle altre carni. Il vitello infatti è il piccolo della mucca entro il primo anno di vita, dalla carne più tenera ma dal gusto ancora non del tutto sviluppato, e quindi più leggero e meno forte rispetto al manzo o agli altri tagli da mucche più grandi d'età. È più indicato per i bambini e le persone più anziane, in quanto più digeribile e fruibile. Il vitello infatti è il giovane non ancora adulto, prevedendo che l'allattamento, o lattazione dalla mucca madre, avviene per i primi 10 mesi di vita. Ha quindi un'età in cui la fascia muscolare non è stata ancora del tutto sviluppata, o appena finito la prima fase dello sviluppo, risultando così non indurita dall'invecchiamento. Lo spezzatino è un piatto dalla lunga e secolare tradizione in Italia, ma anche in altri paesi, come tutte le carni stufate, specialmente tra la popolazione contadina, che cucinava queste pietanze sfruttando appunto il calore della stufa.

Gli ingredienti

Per uno spezzatino di vitello veloce e semplice vi basteranno i seguenti ingredienti, sufficienti per 4 persone:

500 gr di vitello tagliato a cubetti

1 carota

1 cipolla bianca media

1 costa di sedano

1 rametto di rosmarino

3 foglie d'alloro

2 cucchiaini di farina

50 cl di vino bianco a bassa acidità

½ lt di brodo vegetale

olio extravergine d'oliva



La preparazione del soffritto



Per prima cosa dovrete tritare finemente la cipolla, il sedano e la carota. Mettete 3 cucchiaini d'olio in una pentola fonda, e ponete gli odori a dorare a fuoco moderato. Una volta dorate sfumate un pochino di vino, circa 10 cl, e fate evaporare. Intanto tagliate a cubetti il vitello e cospargetelo di farina su tutte le parti.

Cuocere lo spezzatino



Una volta evaporato il vino ponete quindi lo spezzatino nel soffritto, alzate leggermente la fiamma e fate rosolare bene la carne in tutte le sue parti. Una volta effettuata questa operazione ponete la fiamma a fuoco vivo e iniziate a sfumare bene il vino, per farlo evaporare, aggiungendo il rosmarino e l'alloro. Una volta evaporato mettete la fiamma a fuoco medio-basso e iniziate a sfumare lentamente il brodo vegetale, in modo da formare una cremina senza esagerare nella liquidità. Lasciate cuocere per circa 40 minuti, sfumando sempre il brodo nel caso la cremina tenda ad asciugarsi. Dopo mezzora controllate la cottura della carne e se pronta impiattate e servite in tavola ancora caldo.

spezzatino funghi

In questa pagina parleremo di :

- [Lo spezzatino ai funghi](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [Preparare il soffritto](#)
- [Scottare le carne](#)
- [Cuocere la carne](#)
- [Preparare i funghi](#)
- [La preparazione finale](#)

Ricetta italia

Viene servita come secondo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 4 €

Tempo di preparazione

01:15:00

Tempo di preparazione

00:15:00

Tempo di cottura

00:60:00

Tipo di cottura: fornello

Lo spezzatino ai funghi

Lo spezzatino ai funghi viene generalmente preparato con della carne bovina, la più adatta ad accompagnare i funghi ma non l'unica. Se preferite infatti potrete sostituirla con la carne di pollo, ma anche con altro pollame o selvaggina, così come con del maiale. Naturalmente a seconda della carne scelta differiranno i tempi di cottura, con la carne bovina che prevede quelli più lunghi, mentre il pollo prevede dei tempi più brevi.

Gli ingredienti

Per preparare lo spezzatino per quattro persone dovrete procurarvi i seguenti ingredienti, anche se probabilmente li avrete già a casa:

400 gr di carne bovina in bocconcini

400 gr di funghi a vostra scelta o ovuli

½ litro di brodo di carne o vegetale

1 carota



1 cipolla

1 gambo di sedano

2 spicchi d'aglio

40 gr di farina

50 cl di vino bianco

1 ciuffo di prezzemolo

del pepe nero

olio extravergine d'oliva

Preparare il soffritto



Per cucinare un buon spezzatino con i funghi per i vostri amici dovrete preparare un soffritto classico, tritando la cipolla, il sedano e la carota e ponendoli in una pentola grande con 5 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva. Fateli dorare finché la cipolla diviene trasparente.

Scottare le carni



Una volta trasparente la cipolla, ponete la carne di bovino nella pentola e fatela scottare per qualche minuto, mescolando e insaporendo bene con l'olio e gli odori. Fate scottare tutte le parti della carne a fuoco medio e poi aggiungete la farina passandola con un setaccio.

Cuocere la carne



Un volta infarinata la carne mescolatela bene e iniziate a sfumare il vino in modo da formare una cremina con la farina. Lasciate andare qualche minuto prima di iniziare ad aggiungere il brodo per coprire lentamente la carne. Salate leggermente e coprite. Lasciate quindi cuocere a fuoco medio, coprendo, per un'ora, facendo sempre attenzione a rabboccare il brodo.

Preparare i funghi



I funghi vanno invece preparati a parte, mentre cuocete la carne impiegando gli ultimi 20 minuti di cottura. Tagliate i funghi a fettine, lavandoli bene e togliendo tutta la terra. Sbucciate l'aglio e ponetelo a dorare in una padella antiaderente, dove porrete i funghi a cuocere per circa 15 minuti, sfumandoli con del vino bianco. Spegnete il gas e ponete il ciuffo di prezzemolo che avrete preventivamente tritato.

La preparazione finale





A dieci minuti dalla fine

della cottura della carne aggiungete anche i funghi, iniziando a mescolare bene per insaporire. Se necessario aggiungete del brodo. Lasciate cuocere per altri 10 minuti e quindi spegnete il gas. Servite ancora molto caldo in un coppetta con una spolverata di pepe nero, accompagnando se volete con dei crostini.

spezzatino manzo

In questa pagina parleremo di :

- [Il Bos Taurus](#)
- [Lo spezzatino di manzo](#)
- [Ingredienti per lo spezzatino di manzo](#)
- [Procedimento per lo spezzatino al sugo](#)
- [Aggiungere i liquidi](#)
- [Cottura in pentola a pressione](#)
- [Spezzatino pronto](#)
- [Consigli](#)

Ricetta italia

Viene servita come secondo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 5 €

Tempo totale di esecuzione

00:50:00

Tempo di preparazione

00:05:00

Tempo di cottura

00:45:00

Tipo di cottura: pentola a pressione

Il Bos Taurus

Conosciuto dalla moltitudine semplicemente come bue appartiene alla famiglia dei bovini.

Questi animali sono stati e continuano ad essere molto utilizzati dall'uomo sin dai tempi più antichi, le femmine soprattutto per il loro latte utilizzato per allevare i cuccioli ed anche per la produzione di latte, formaggi e vari prodotti caseari.

I maschi per la loro carne, i nomi cambiano a seconda della loro età e se sono stati o meno castrati, per esempio entro il primo anno di vita sono detti "vitelli", se invece l'animale è castrato e ha fra uno e quattro anni di vita viene detto "manzo", se non è castrato si chiama "vitellone" mentre oltre i quattro anni e castrato è detto "bove" o "bue", se non è castrato è chiamato "toro".

Per le femmine vale la stessa cosa solo che i nomi cambiano sia a seconda dell'età e sia se hanno partorito oppure no, per esempio fino al primo anno di vita viene chiamata "vitella", "sorana" se non ha ancora partorito e l'animale ha fino a venti mesi di età, "giovenca" o "scottona" da uno a tre anni di età e viene invece chiamata "vacca" oltre il terzo anno di vita oppure se è sotto i tre anni ed è gravida.

Lo spezzatino di manzo

Lo spezzatino di manzo è una ricetta di semplice esecuzione dove la maggior accortezza da avere è nella scelta della carne per la quale il macellaio di fiducia potrà suggerire i tagli migliori da utilizzare per un'ottima riuscita della pietanza.

I tagli utilizzati nella ricetta che segue sono la corona e il muscolo, parti semigrasse che rimangono morbide e non filamentose dopo la cottura.



Ingredienti per lo spezzatino di manzo



Questa ricetta prevede l'utilizzo della pentola a pressione per far prima nella cottura e per ottenere alla fine una carne tenera adatta sia ai bimbi che alle persone anziane.

Gli ingredienti utilizzati sono di uso comune in cucina e le dosi sono per quattro persone.

Il necessario per questa portata è:

600 grammi di spezzatino di manzo

una bottiglia di passata di pomodoro

un quarto di cipolla

una costa di sedano

uno spicchio di aglio

una carota

due cucchiai di olio extra vergine di oliva

sale q.b.

pepe se piace

mezzo bicchiere di vino

Procedimento per lo spezzatino al sugo

La prima cosa da fare è far asciugare i bocconcini di carne ponendoli nella pentola senza coperchio a fuoco vivace per 3 minuti senza aggiungere olio.

Una volta asciutti aggiungere l'olio extra vergine di oliva e tutti gli odori precedentemente sminuzzati.



Aggiungere i liquidi



Appena gli odori si saranno appassiti aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco e farlo evaporare a fuoco allegro per mezzo minuto, appena non si sentirà più l'odore del vino vuol dire che è evaporato completamente.

Unire la passata di pomodoro, il sale e il pepe se piace, poi chiudere il tappo della pentola a pressione facendo attenzione a che la valvola sia chiusa.

Cottura in pentola a pressione

La cottura in pentola a pressione consiste nel cuocere più rapidamente i cibi grazie allo sviluppo del vapore al suo interno.

Una volta chiuso il tappo ermeticamente alzare il fuoco al



massimo e attendere che la pentola inizi a fischiare dopo di che abbassare il fuoco al minimo e attendere il tempo cottura necessario alla pietanza nella pentola, in questo caso occorrono trentacinque minuti per raggiungere la giusta cottura dei bocconcini di manzo.

Spezzatino pronto



Al termine spegnere il fuoco ed attendere che la pentola finisca di soffiare quindi alzare la valvola e aprire con cautela il tappo, controllare con una forchetta che i bocconcini siano ben cotti, potrebbero occorrere altri cinque minuti.

Togliere lo spezzatino dalla pentola e servirlo con una bella foglia di basilico fresco che darà un piacevole profumo alla portata.

Consigli

I sugo dello spezzatino è ottimo per condire la pasta e con un'unica cottura si avrà sia un primo che un secondo



spezzatino patate

In questa pagina parleremo di :

- [Lo spezzatino con patate](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [La preparazione del soffritto](#)
- [Cuocere lo spezzatino](#)

Ricetta italia

Viene servita come secondo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 3 €

Tempo di preparazione

02:00:00

Tempo di preparazione

00:30:00

Tempo di cottura

02:-30:00

Tipo di cottura: fornello

Lo spezzatino con patate

Lo spezzatino è un prelibato piatto italiano che si ottiene stufando della carne. La cottura è molto lunga, per far sì che la carne diventi morbida e tenera. Si può stufare il manzo ma anche il maiale e altre carni di selvaggina. La carne di vitello è però la migliore, in quanto più tenera, mentre le patate aggiungono sostanza e sapore ad un piatto già gustoso. Il vitello è la piccola mucca che non ha ancora compiuto l'anno di età, e ha ancora una carne molto tenera, anche se non riesce a fornire gli stessi sapori del manzo. Per questo viene spesso accompagnato in cottura dalle patate, che riescono a rendere il piatto ancora più gustoso.

Gli ingredienti

Per uno spezzatino di vitello veloce e semplice vi basteranno i seguenti ingredienti, sufficienti per 4 persone:

500 gr di vitello tagliato a cubetti

500 gr di patate

1 carota



1 cipolla bianca media

1 costa di sedano

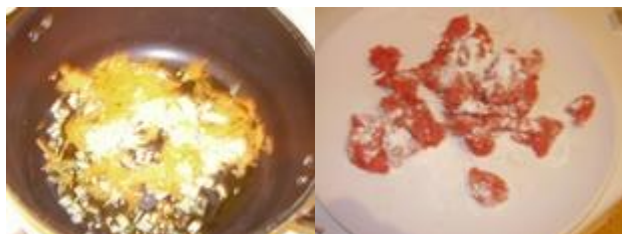
50 cl di vino bianco a bassa acidità

1 lt e ½ di brodo vegetale

2 cucchiai di farina

olio extravergine d'oliva

La preparazione del soffritto



Preparate un semplice soffritto classico tritando finemente la cipolla, il sedano e la carota. In una pentola molto capiente ponete gli odori in 5 cucchiai d'olio e iniziate a soffriggerli tenendo la fiamma media. Quando la cipolla inizierà a dorare ponete 10 cl di vino bianco a sfumare per un paio di minuti. In questo periodo di tempo in cui soffriggete intanto cospargete bene il vitello di farina dopo averlo tagliato a cubetti.

Cuocere lo spezzatino



Dopo aver sfumato il vino ponete lo spezzatino nel soffritto e girate bene per farlo rosolare in tutte le sue parti per circa 10 minuti. Quindi iniziate lentamente a sfumare il restante vino fino a farlo evaporare, continuando a girare bene per far cuocere la carne nel vino. Una volta sfumato iniziate ad aggiungere il brodo, lentamente, un mestolo alla volta, fino a che avrete ricoperto tutta la carne. Quindi coprite con un coperchio e lasciate andare la cottura a fuoco moderato per circa un'ora, facendo attenzione affinché il brodo copra sempre tutta la carne, e aggiungendone dell'altro alla bisogna. Poi sbucciate e lavate bene le patate, tagliandole a cubetti. Dopo un'ora di cottura aggiungetele allo spezzatino, aggiungendo lentamente ancora del brodo fino a ricoprire nuovamente tutta la pietanza. Salate e pepate a vostro piacimento e



coprite ancora con il

coperchio per far cuocere ancora 30 o 40 minuti. Fate sempre attenzione affinché il brodo copra tutta la carne e le patate, e aggiungendolo se necessario. Dopo mezzora controllate la cottura sia della carne che delle patate, e aggiungete un cucchiaio di farina per far addensare un pochino la preparazione in modo da formare una cremina. Lasciate cuocere altri 10 minuti e quindi impiattate in una coppa capiente e servite ancora caldo con del pane bruscato accanto.