SECONDI PIATTI

Bruscitti e patate

ingredienti

500 g di bruscitti (o macinato di manzo)
4 patate grandi
2 bicchieri di vino rosso (meglio se robusto)
mezzo bicchiere di passata di pomodoro
4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
una cipolla
uno spicchio d'aglio
sale, poco pepe

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

1 ora 10 min

TEMPO TOTALE

1 ora 15 min

3-4 persone

procedimento

In una pentola, preferibilmente in terracotta, scaldare l'olio con la cipolla tagliata in quattro spicchi e l'aglio pelato; quando l'olio sarà ben caldo, unire la carne e rosolarla a fiamma vivace, continuando a rimestarla, affinchè si sgrani in tante briciole. Quando la carne sarà ben rosolata ed avrà cambiato colore (da rosa a grigia), unire il vino e la passata di pomodoro, regolare di sale ed aggiungere un pizzico di pepe. Coprire e far stufare a fiamma bassa per almeno 30-40 minuti, mescolando un paio di volte.

Nel frattempo, pelare le patate e tagliarle a pezzi grandi, sciacquarle e unirle alla carne, mescolando bene, quindi proseguire la cottura per altri 30 minuti circa, o comunque fino a cottura delle patate. Una decina di minuti prima del termine della cottura, togliere il coperchio per far restringere i liquidi.

Servire ben caldo, accompagnando con fette di pane.