

SPEZZATINO IN FRICASSEA

Difficoltà: facile

INGREDIENTI x 4 persone

400 gr. di manzo tagliato a pezzetti

50 gr. di cipolla

1 spicchio di aglio

rosmarino

3 cucchiaini di olio

1 bicchiere di vino bianco

un tuorlo

succo di 1 limone

brodo

sale

PREPARAZIONE

Mettete la cipolla tritata in una casseruola con l'olio, l'aglio ed il rosmarino e fate insaporire facendo attenzione che non prenda colore.

Unite la carne e fatela rosolare, bagnate con il vino bianco e fatelo evaporare a fiamma viva.

Aggiungete due mestoli di brodo e salate tenendo conto che di norma il brodo contiene già del sale.

Fate cuocere a calore moderato per circa un'ora fino a quando la carne non risulterà tenera (se si asciuga troppo aggiungete ancora un po' di brodo o di acqua calda).

A cottura ultimata togliete lo spezzatino dalla casseruola e tenetelo in caldo su un piatto di portata.

Eliminate il rosmarino e l'aglio e versate nell'intingolo rimasto il tuorlo d'uovo che avrete precedentemente sbattuto con il succo del limone.

Mescolate bene e quando la salsa sarà densa versatela sullo spezzatino.

Servire caldissimo.