Spezzatino di manzo

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	1 Ore 30 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

Stufato di manzo con paprica affumicata

Spezzatino

600 g di carne di manzo per spezzatino

un po' di sale

olio di arachidi per rosolare

3 cipolle, a striscioline sottili

2 peperoni rossi, a striscioline sottili

1 CM di paprica affumicata in polvere, (ad es. pimentón de la Vera)

800 ml di fumetto di vitello

2 CM di amido di mais

2 spicchi d'aglio, schiacciati

1 limone non trattato, un po' di scorza grattugiata

1 CT di cumino in polvere

Guarnizione

1 mazzetto di erba cipollina, tritata finemente

2 cetrioli sottaceto, a striscioline sottili

2 CM di panna acida

Spezzatino

Salare abbondantemente la carne. Scaldare l'olio di arachidi in una casseruola e rosolare la carne a fuoco vivo su tutti i lati. Abbassare il fuoco, aggiungere cipolle, peperoni e paprica e soffriggere il tutto a fuoco medio. Mescolare bene il fumetto di vitello e l'amido di mais, aggiungerli alla carne e portare a ebollizione.

Trasferire la casseruola senza coperchio nella camera di cottura, su una griglia nell'appoggio centrale.

Cuocere per 1 ora e 30 minuti a 160 °C con aria calda umida.

Terminata la cottura, incorporare l'aglio, la scorza di limone e il cumino in polvere.

Guarnizione

Guarnire lo spezzatino con erba cipollina, cetrioli sottaceto e panna acida.

Fasi di cottura

Aria calda umida 160 °C per 1 Ore 30 Min.

Consigli

La carne è cotta quando infilzandola con un forchettone si stacca facilmente dalla forchetta.

Accessori

Casseruola capiente o stampo in porcellana con volume di 2 l

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022