

SECONDI DI CARNE

Spezzatino di manzo al caffè

Origine: Brasile

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Polpa di manzo	600 g
Cipolle	2
Peperoni verdi	2
Olio d'oliva	2 cucchiai
Aglio	1 spicchio
Farina	30 g
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Caffè	1/2 bicchiere
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 E' una ricetta brasiliana. In un tegame scaldate l'olio e rosolatevi la carne tagliata a cubetti. Toglietela e tenetela da parte al caldo.
- 2 Nel recipiente di cottura aggiungete le cipolle tagliate a fettine sottili, l'aglio intero, i peperoni a falde e insaporite a fuoco basso per 10 minuti.
- 3 Spolverizzate con un po' di farina e cuocete ancora 2 o 3 minuti mescolando. Versate gradatamente il vino e il caffè, portate a ebollizione continuando a mescolare.
- 4 A questo punto rimettete la carne nel tegame, regolate sale e pepe. Coprite, cuocete per un'ora abbondante o fino a quando i rebbi di una forchetta penetrano facilmente nella carne.
- 5 Servite lo spezzatino ben caldo. Vini di accompagnamento: Collio Cabernet DOC, Sagrantino Di Montefalco DOCG, Salice Salentino "Riserva" DOC.