

SPEZZATINO DI MANZO ALLA BIRRA E PATATE DOLCI

Mi chiedo come non si possa amare lo spezzatino!! Per questo non posso che ringraziare le mitiche sorelle Calugi per la ricetta di questa sfida, che poi devo dire gli calza davvero a pennello!!! Lo so che il vero spezzatino si prepara partendo dalla carne cruda ma nella mia famiglia si è sempre chiamato così anche quel pasticcio fatto con ciò che avanza la sera prima, ricordo "spezzatini" con avanzi di grigliate, con avanzi di arrostiti!! Non saranno tecnicamente ideali ma a me son sempre piaciuti tanto, adoro quel sughetto che si forma e quel sapore "caloroso", trovo sia un piatto goloso! Ho deciso di preparare il mio usando una carne classica come il manzo, ideale per questo tipo di ricetta! La birra dona un sapore diverso e leggermente amaro che ben contrasta con il dolce delle patate! Nella mia ricetta il complemento che raccoglie, e in questo caso accoglie anche, lo spezzatino è un cestino fatto con la pasta per focaccia/pizza, l'ho mangiato così tempo fa in un agriturismo ed è da allora voglio provarlo.. ho pensato fosse arrivato il momento giusto, spero solo vada bene ai fini del regolamento!! L'ho preparato con una farina tipo 2 che per me ha un sapore ottimo. Ho utilizzato pochissimo lievito di birra privilegiando una lunga lievitazione, meglio sarebbe utilizzare un lievito madre ma io sono una killer di pasta madre, ne ho già uccise due nonostante le nutra con ottimo cibo biologico.. ma riproverò!!



**SPEZZATINO DI MANZO
ALLA BIRRA E PATATE DOLCI**

per 2 persone

600 g di brodo di manzo

400 g di pancia di manzo

200 g di patate americane rosse

150 g di birra bionda

1 scalogno

1 spicchio d'aglio

2 rametti di rosmarino

olio extravergine d'oliva

farina 00

per il cestino

175 g di farina tipo 2

95 g di acqua*
20 g di olio extravergine d'oliva
2 g scarsi di lievito di birra fresco
2 g di sale
un pizzico di zucchero

*la quantità di acqua dipende dal tipo da farina, generalmente ne metto la metà rispetto al peso della farina (500 g di farina, 250 g di acqua), in questo caso però la mia farina assorbe di più rendendo necessario aumentare la quantità di acqua. Io prediligo sempre un'impasto piuttosto ricco di liquido!

Il giorno prima preparate l'impasto per il cestino, lavorate assieme tutti gli ingredienti fino a formare un panetto morbido ma non appiccicoso, lavoratelo con le mani spingendo i bordi verso il centro della parte sotto roteando l'impasto, mettetelo poi in una ciotola coperta con pellicola per alimenti e fate lievitare dalle 20 alle 24 ore. .

In una casseruola scaldare un po' di olio extravergine d'oliva. Tagliate la carne a pezzi di circa 2 cm per lato, infarinatela e fatela rosolare a fuoco vivo da tutti i lati, unite lo scalogno tagliato grossolanamente e lo spicchio d'aglio intero. Dopo qualche minuto versate la birra e i rametti di rosmarino lavati e asciugati, proseguite la cottura a fuoco lento per 30 minuti. A questo punto la birra si sarà rappsata, aggiungere quindi il brodo caldo e proseguite la cottura per altre due ore, a circa 45 minuti dal termine della cottura aggiungete le patate dolci tagliate in grossi pezzi.

Mezz'ora prima della fine della cottura della carne, riprendete l'impasto della focaccia cercando di maneggiarlo il meno possibile, dividetelo in due parti e con la punta delle dita formate due cerchi di circa 20 centimetri di diametro. Ungete due stampi per budino e foderateli con la pasta, spennellatela con un mix fatto di un cucchiaio di acqua e uno

di olio extravergine d'oliva. Lasciate riposare 20 minuti e cuocete a 200° C per circa 15 minuti o fino a doratura. Il cestino risulterà con la crosticina croccante ma morbido all'interno. Fate attenzione a non far sbordare troppo l'impasto perché potrebbe creare difficoltà per toglierlo dopo la cottura. Disponete i cestini dei piatti e riempiteli con lo spezzatino, ne avvanzerà ma potete servirlo a parte e

utilizzare la pasta del cestino per mangiarlo, vi assicuro che ne avrete a sufficienza!





ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di gennaio

