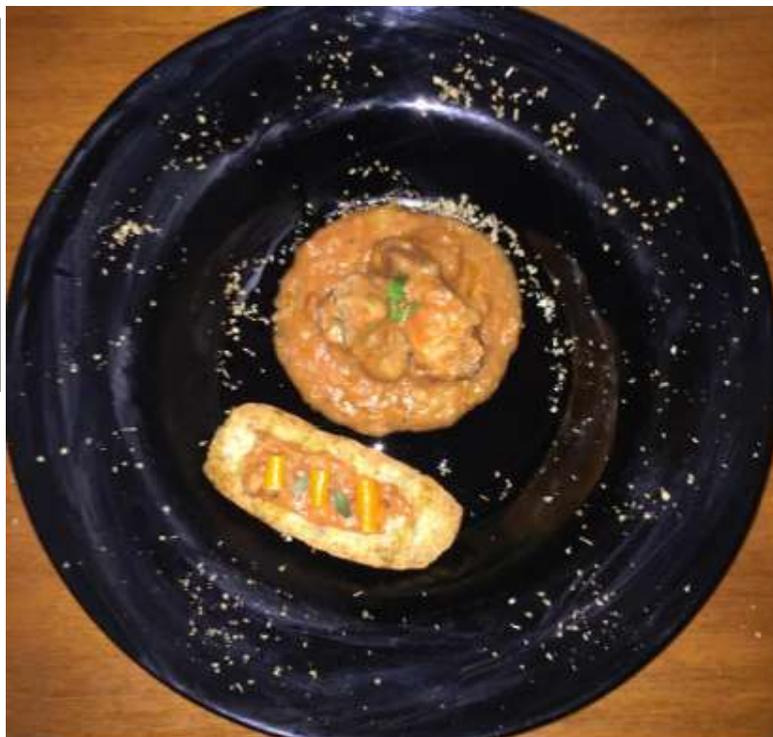


Spezzatino alla arancia

In questo momento particolare, dove vi è un'evasione dalla quotidianità, non c'è niente di meglio che continuare a coltivare le passioni con il metodo dell' adattamento e della creatività.

INGREDIENTI

1/2 cipolla
 1 carota
 1 sedano
 olio q.b
 800 g di polpa di manzo
 400 g di patate
 1/2 bicchiere rosso
 sale q.b
 maggiorana q,b
 pepe q.b
 1 arancio
 concentrato di pomodoro q.b
 300 ml latte
 150 g farina
 1 arancio
 sale q.b
 pepe q.b



PROCEDIMENTO :

In una bastardella ho messo a marinare, per 12 ore, la carne con succo di arancia, vino e aromi.

Una volta pronta, in una padella oliata, ho preparato il soffritto, di sedano, carota e cipolla.

Dopo di che ho inserito il composto, citato precedentemente, portandolo a fuoco medio.

Nel frattempo ho messo a sbollentare le patate, precedentemente tagliate e lavate.

Durante la cottura ho continuato ad aggiungere il succo d' arancia e sfumavo con il vino.

Arrivata a metà cottura ho inserito le patate e il concentrato di pomodoro.

Successivamente ho abbassato la fiamma, e ho aggiunto il latte, la farina setacciata e il succo dell' arancio (se necessario sistemare di sapore).

Hho coperto con un coperchio e continuato la cottura fino ad ottenere un composto denso.