

## Spezzatino di manzo alla paprica

Categoria: Carne

Data: 14.11.2012

### Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

1.6 kg	Spezzatino di manzo (spalla)
1 dl	Olio d'arachidi
120 g	Cipolle
150 g	Peperoni misti
20 g	Paprica semi-forte
100 g	Pomodori pelati s. semi
10 g	Aglio
5 g	Cumino intero
2 dl	Vino rosso da cucina
1 l	<i>Brodo di manzo</i>
1 x	Condimento

#### Mise en place

- Pelare e tritare finemente le cipolle
- Lavare i peperoni e tagliarli a lamelle
- Pelare, togliere i semi e tagliare a dadolata i pomodori
- Pelare e tritare finemente l'aglio (senza germe)
- Tritare finemente il cumino

#### Preparazioni

- Far sudare le cipolle e la carne nell'olio in una brasiera, fino ad ottenere un fondo sciropposo
- Aggiungere i peperoni, la paprica e i pomodori e lasciar stufare per qualche istante
- Aggiungere l'aglio e il cumino e deglassare con il vino rosso
- Bagnare con il brodo
- Coprire e far stufare
- A cottura terminata aggiustare di gusto