

# Spezzatino di manzo alla birra rossa doppio malto

Avete presente quando sentite il bisogno di quel piatto succulento, sostanzioso e tradizionale? Insomma quella voglia di comfort food...

...per sedersi a tavola e sentirsi un po' coccolati! Ecco oggi è uno di quei giorni. Fuori imperversano grandi nubi, la pioggia è imminente e questa sera anziché starmene ben chiusa in casa, magari a guardare un bel film in poltrona, mi aspetta un lungo turno di notte in ospedale. Come sempre la cucina mi viene in aiuto, perché la cottura lenta di questo piatto mi rilassa, perché i profumi che sprigiona nell'attesa di gustarlo mi fanno venire l'acquolina o forse perché sedermi a tavola e gustarlo sarà un vero piacere. Basta così???? No, perché una cena che regala un senso di sazietà prolungato, è una manna prima del turno di notte. Allora spezzatino sia, in questa giornata che mi sembra nata apposta per lui. Vi lascio la ricetta con l'augurio che ogni piatto cucinato, qualsiasi esso sia, possa giungervi proprio come balsamo per l'anima, quando ne avete bisogno o semplicemente quando lo desiderate.

## INGREDIENTI:

- 500 g di spezzatino di manzo
- 330 ml di birra rossa doppio malto
- 40 g di burro
- 2 carote
- 1 scalogno
- 4 foglie di alloro
- 5-6 bacche di ginepro
- 1 cucchiaino di senape classica
- 250 ml di brodo di pollo
- sale fino
- pepe macinato fresco

## PROCEDIMENTO:

In una pentola a pareti alte (io ho usato una pentola in ghisa smaltata) far appassire con il burro lo scalogno tagliato fine.

Prima che inizi a colorire aggiungere lo spezzatino di manzo già lavato e tamponato con carta assorbente, le foglie di alloro e far rosolare la carne a fiamma viva per circa due minuti.

A questo punto aggiungere anche una presa di sale, pepe macinato fresco, qualche bacca di ginepro, le carote tagliate a tocchetti e irrorare il tutto con la birra rossa doppio malto.

Amalgamare bene e abbassare la fiamma continuare la cottura per circa un'ora e mezza. Trascorso questo tempo aggiungere un cucchiaino di senape classica e il brodo di pollo, chiudere il coperchio e terminare la cottura sempre a fiamma dolce per circa un'ora o fino a quando il fondo di cottura avrà raggiunto la giusta consistenza e la carne sarà così tenera da sfaldarsi facilmente al tocco della forchetta. Servire caldo con contorno a piacere.