

Spezzatino in umido con le stringhe



Oggi vi proponiamo un secondo piatto tipico della cucina toscana, lo spezzatino in umido con le stringhe, i fagiolini a metro chiamati anche fagiolini serpenti. Questa tipologia di fagiolini ha una consistenza più corposa adatta alla cottura in umido.

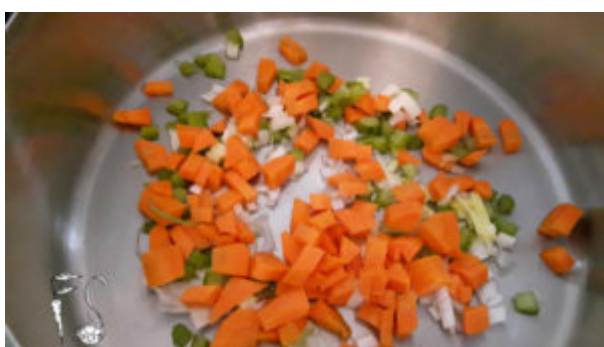
Ingredienti per 2 persone

1 carota
1 costa di sedano
 $\frac{1}{4}$ di porro
300 g di spezzatino di manzo
200 g di fagiolini a metro
400g di passata di pomodoro
vino bianco
olio
sale

Per preparare lo spezzatino in umido con le stringhe, per prima cosa pulire la carota, il sedano e il porro e tagliarli in piccoli dadini.



Scaldare in un tegame ampio un filo di olio, aggiungere le verdure e mezzo bicchiere di acqua, lasciarle cuocere lentamente.



Nel frattempo lavare i fagiolini e togliere le due estremità.



Quando l'acqua è evaporata aggiungere la carne, farla rosolare e sfumare con il vino bianco.



Lasciar evaporare il vino e aggiungere la passata di pomodoro e i fagiolini (interi senza tagliarli).



Cuocere a fuoco lento per circa un'ora e mezza, anche due se necessario, fino a che l'acqua evapora e il sughino si diventa denso.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)