SPEZZATINO ALLA GRECA AL CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di spezzatino di vitello non troppo magro,
- 100 gr di burro cipolla tritata,
- 30 gr di capperi,
- 120 gr di olive nere,
- 1 bicchiere colmo di ouzo (potrete usare anche grappa bianca),
- poca salsa di pomodoro,
- 1 dado per brodo,
- 1 spruzzo di aceto bianco di vino,
- sale,
- pepe,
- paprika.

Fate rosolare il burro con la cipolla, unite poi lo spezzatino di vitello in pezzi grossini, scegliendo carne abbastanza grassa. Poneteli in una pentola a rosolare, poi lavate i capperi ed uniteli con 1/2 tazzina di acqua. Mescolate, tenete la fiamma bassa e, quando il liquido è asciugato, unite le olive nere e il liquore secco. Proseguite la cottura mescolando di tanto in tanto, unite poca salsa di pomodoro diluita in poca acqua, mescolate, continuate a cuocere a fiamma bassa con il coperchio sulla pentola. Poi sciogliete il dado in poca acqua calda e unite il brodo così ottenuto, in modo che resti sempre un fondo di cottura, che però non deve essere troppo o la carne invece di restare ben rosolata diverrà simile ad uno stufato. Spruzzate a fine cottura con un po' di aceto bianco, regolate di sale e, pepe, unite un pizzico di paprika, mescolate e spegnete. Chiudete la preparazione nel cartoccio e passatela nel forno a 120¡ di temperatura per mezz'ora circa. Servite subito.