SPEZZATINO TRICOLORE

Ingredienti per 4 persone:

- 600g. di polpa di vitello,
- 3 cipolle,
- patata n°3,
- un peperone verde,
- pomodoro pelato n°4,
- burro,
- olio,
- uno spicchio d'aglio,
- un cucchiaio di cumino,
- un cucchiaino di paprica piccante,
- una scorzetta di limone,
- mezzo litro di brodo,
- un cucchiaio di fecola,
- sale.

Sbucciate e tritate le cipolle; tagliate la carne a bastoncini. Lavate e sbucciate le patate; lavate e mondate il peperone. Tagliate a filetti i pomodori. Fate fondere 30g. di burro con 3 cucchiai di olio in una capace casseruola; unitevi le cipolle e lasciatele appassire a fiamma bassa per 10-15 minuti, mescolando spesso: Dopodiché unitevi la carne e lasciatela dorare; aggiungete le patate tagliate a cubetti e fate rosolare per 5 minuti; poi unite il peperone a listarelle e lasciate insaporire ancora per 5 minuti. Salate e aromatizzate tutto con l'aglio tritato, il cumino, e la scorza di limone tritata. Bagnate con il brodo e cuocete per 45 minuti piano e coperto; poi con un pò di fondo di cottura diluite la fecola, unitela allo spezzatino e cuocete piano ancora per 30 minuti.
Verso la fine salate e insaporite con la paprica.