




## SPEZZATINO alla SCOZZESE

Ingredienti:	Preparazione	Foto
<p>500 g spezzatino di carne di bovino            50 g di burro            1 cipolla grande            2 cucchiaini di concentrato di pomodoro            2 bicchieri di brodo caldo (anche di mezzo dado)</p>	<p>1) Pulire e tagliare finemente la cipolla e passarla in tegame con il burro. Appena dorata, unire i pezzetti di carne e girando con il cucchiaio di legno far colorire per bene. Aggiungere il concentrato di pomodoro, la paprika, il contenuto della bustina Ariosto e un po' di pepe. Dopo aver fatto rosolare, abbassare la fiamma e a fuoco dolce cuocere con il coperchio per un'ora. Di tanto in tanto aggiungere il brodo.</p>	
<p>30 g di pane grattato            sale            pepe            1 cucchiaino di paprika            1 bustina di insaporitore Ariosto per carni in umido e stufate            250 g di riso thailandese bollito</p>	<p>2) Prima di servirlo con il riso thailandese in bianco aggiungere la mollica per far assorbire il sughetto. Al posto del riso si può accompagnare con una purea di patate.</p>	

by lacieliacapasticciona [www.ariosto.it](http://www.ariosto.it)