



SPEZZATINO DI MANZO

Dosi per
8-10

Preparazione
15-20 minuti

Cottura
4-8 ore

Procedimento

Scaldare l'olio nella pentola della slow cooker e rosolare la carne in più parti.

Cuocere lo spezzatino sulla temperatura bassa per 8 ore o su quella alta per 4-6 ore.

Ingredienti

- 1 kg di manzo a tocchetti
- 3 cucchiaini di olio vegetale
- 2 carote tagliate in tocchi di circa 2cm
- 2 cipolle, tagliate in tocchetti di circa 2cm
- 1 ramoscello di rosmarino
- 2 ramoscelli di timo
- 2 foglie di basilico
- 1 cucchiaio di passata di pomodoro
- 1L di brodo di manzo
- 1 cucchiaio di farina di mais