

Voglia di beef?

Spezzatino Natura-Beef al cioccolato e aceto balsamico



Ingredienti per 4 persone

- 800 g di spezzatino Natura-Beef
- 1 grossa cipolla
- 1 cucchiaio di burro per arrostire
- spezie miste per carne
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaio di farina
- 2 dl di aceto balsamico
- 4 dl di brodo
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaio di marmellata di mirtilli rossi
- sale e pepe
- 50 g di cioccolato nero

(Foto : www.ninamattli.ch)

Preparazione

Tritare finemente la cipolla.

Rosolare bene i pezzi di carne da ogni lato nel burro caldo. Profumare con la miscela di spezie. Unire il trito di cipolla e continuare a rosolare brevemente.

Aggiungere il concentrato di pomodoro e continuare a rosolare. Spolverare di farina e rimestare bene.

Deglassare con l'aceto balsamico. Unire poi il brodo con le foglie di alloro.

Coprire e cuocere a fuoco lento per circa 2 ore e mezza.

Aggiungere la marmellata di mirtilli rossi, aggiustare di sale e, se necessario, addensare la salsa con un po' di farina o di maizena.

Spezzettare il cioccolato e scioglierlo nella salsa, senza portare a ebollizione.

Fonte: « Kathrins Natura-Beef Fleischküche ». In vendita sul [sito di Vacca Madre Svizzera](#).