Pomì
O Così. O Pomì.

Arrosto con patate e cipolle

Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 1 litro
- Carote: 2
- Cipolle: 3
- Erbe aromatiche a piacere: q.b.
- Farina 00: q.b.
- Girello di bovino: 1 kg
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Patate medie: 4
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Sedano: 1 rametto

Preparazione

L'arrosto con patate e cipolle è un secondo di carne davvero spettacolare, con un bel contorno di patate e cipolle. Ha un **sughetto cremoso** che lo rende super, è delizioso, morbido e così tenero che non vi servirà neanche il coltello per tagliarlo, **si scioglie in bocca**!

1. Infarinate il pezzo di carne. Tritate il sedano, una cipolla e le carote e mettete il trito in una pentola insieme all'olio. Fatelo soffriggere velocemente e aggiungete la carne, lasciatela rosolare in maniera omogenea su tutti i lati.
2. Salate la carne, aggiungete poi la ***Passata di Pomodoro Pomì*** e le altre due cipolle tagliate a fettine non troppo sottili. Versate l'acqua e fate cuocere la carne per 40 minuti a fuoco dolce.
3. Trascorso il tempo, aggiungete le patate sbucciate e tagliate a tocchetti, aggiustate di sale e proseguite la cottura per altri 20 minuti, mescolate di tanto in tanto.
4. L'arrosto con patate e cipolle è pronto, insaporitelo con un pochino di pepe nero e di erbette aromatiche tritate a piacere, tagliatelo a fette e servitelo.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr