

Gli editoriali.

Spezzatino alla Guinness: una ricetta tradizionale per la Festa di San Patrizio

Prova lo spezzatino alla Guinness, la ricetta tradizionale ideale per immergersi nella magica atmosfera della festa irlandese di San Patrizio!

La **Festa di San Patrizio** è un'occasione perfetta per immergersi nelle **tradizioni culinarie irlandesi** e preparare **piatti tipici** come lo **spezzatino alla Guinness**. Questa **birra scura e corposa** è uno degli emblemi della cucina dell'Irlanda, ed è utilizzata in molte ricette per esaltare il sapore dei piatti, come nel caso dello spezzatino, un piatto ricco e saporito che unisce la tradizione irlandese con un tocco di originalità.

Lo spezzatino alla Guinness ha origini umili ma ricche di storia. Viene preparato con **carne di manzo** che viene **cotta lentamente** nella **birra Guinness**, insieme a verdure e aromi, creando un piatto ricco e avvolgente. Le varianti, come lo **spezzatino alla Guinness con patate**, sono molto popolari e possono differenziarsi a seconda della zona del Paese. Questa ricetta è perfetta per un pranzo o una cena speciale per festeggiare la Festa di San Patrizio in compagnia degli amici!

Tempo preparazione: 105 minuti

Difficoltà: Media

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di carne di manzo per spezzatino
- 500 ml di birra Guinness
- 2 cipolle medie



- 2 carote
- 2 patate medie (opzionale)
- 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- Sale e pepe q.b.
- 300 ml di brodo di carne

Procedimento

1. Prepara gli ingredienti: trita finemente le cipolle e l'aglio. Pela e taglia le carote a rondelle e le patate a cubetti, se desideri preparare lo spezzatino alla Guinness accompagnato dalle patate.

2. Rosola la carne: in una pentola capiente, scalda l'olio d'oliva e rosola i cubetti di carne di manzo fino a quando non saranno ben dorati su tutti i lati. Questo passaggio è fondamentale per sigillare i succhi della carne.

3. Aggiungi le verdure: unisci le cipolle tritate, l'aglio, le carote e le patate. Mescola bene per far insaporire gli ingredienti.

4. Versa la birra: aggiungi la **birra Guinness** nella pentola, mescolando per sciogliere eventuali residui di carne e verdure che potrebbero essersi attaccati al fondo. Lascia cuocere per 5 minuti, permettendo all'alcol di evaporare.

5. Insaporisci con il concentrato di pomodoro e il brodo: aggiungi il concentrato di pomodoro e poi il brodo a poco a poco, il rosmarino, le foglie di alloro, sale e pepe. Mescola bene.

6. Prosegui con una cottura lenta: copri la pentola e lascia cuocere a fuoco basso per circa 1 ora e 30 minuti, mescolando di tanto in tanto. Se preferisci preparare lo spezzatino alla Guinness nella **pentola a pressione**, riduci il tempo di cottura a circa **30 minuti**.

7. Controlla la cottura: verifica che la carne sia tenera e che il sugo si sia addensato. Se necessario, aggiungi un po' di brodo per regolare la consistenza.

8. Servi: quando lo spezzatino alla Guinness è pronto, servi caldo accompagnato da un purè di patate (a meno che tu non abbia già utilizzato le patate nella preparazione), da verdure grigliate oppure da pane rustico per gustare al meglio il saporito sughetto.

Non c'è modo migliore per celebrare la Festa di San Patrizio che con una ricetta tradizionale irlandese come lo spezzatino alla Guinness. Se ti è piaciuta questa ricetta, prova anche altre

delizie irlandesi come le polpette alla birra o la golosa torta alla Guinness. Buon St Patrick's Day!

www.bennet.com