

# Spezzatino di carne con la zucchini lunga ricetta tradizionale siciliana

Autore: Redazione

Data: 28 Agosto 2019



Lo [spezzatino](#) di carne con la zucchini lunga è un **secondo piatto** molto particolare. La [zucchini lunga](#), è chiamata anche cucuzza longa, cucuzzella o zucchini serpente. La sua polpa è molto tenera e spugnosa, mentre il colore è verde pallido. Al tatto è un po' pelosa.

Le sue foglie sono i famosi **tenerumi**, utilizzati per preparare una deliziosa [minestra](#) estiva. Vediamo insieme come preparare un delizioso spezzatino siciliano.

## Ricetta dello spezzatino di carne con la zucchini lunga

**Ingredienti**

- 1 kg di polpa di manzo tagliata a cubetti
- 1 zuccina lunga
- 1 cipolla
- 70 g di burro
- farina 00
- foglie di alloro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1/2 litro di brodo
- sale e pepe

## **Procedimento**

1. Infarinate leggermente la carne precedentemente mescolata con sale e pepe.
2. Mettete il burro nella pentola a pressione scoperta, soffriggere la cipolla tagliata finemente quindi unite una parte della carne e fatela rosolare.
3. Toglietela dalla pentola e mettete la da parte su un piatto.
4. Rosolare la rimanente carne.
5. A questo punto, unite anche la carne già pronta e sfumate con il vino.
6. Unite il brodo e le foglie di alloro.
7. Fate cuocere nella pentola a pressione per 40 minuti.
8. Aprite la valvola, fate sfiatare, aprite il coperchio e unite le zucchine.
9. Richiudete e, dal fischio, fate cuocere per due-tre minuti.
10. Qualora il brodo fosse liquido, fate addensare a pentola scoperta e a fuoco vivace.
11. Servite ben caldo.

***Buon appetito!***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/spezzatino-di-carne-con-la-zuccina-lunga-ricetta/>

Generato il 17/03/2026