

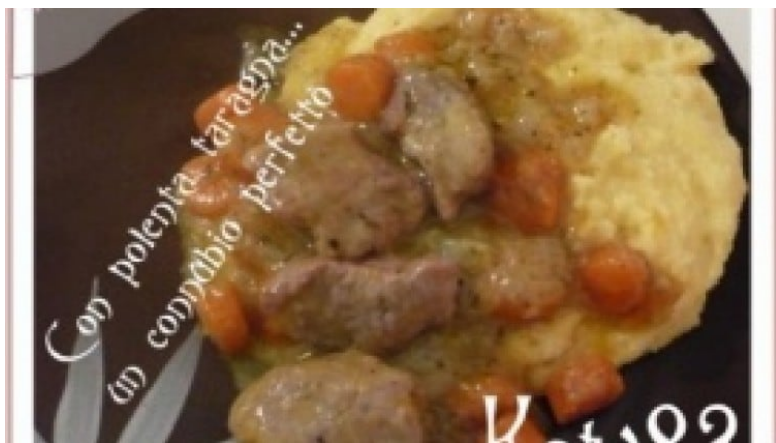
SECONDI PIATTI

Bocconcini ai colori d'autunno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 105 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 700 g di bocconcini di vitello
- 50 g di farina
- 3 carote
- 2 cipolle
- 1 bicchiere di vino bianco
- abbondante brodo vegetale
- 1 cucchiaio di erbe di provenza (rosmarino
salvia
origano e timo secchi)
- 3 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 35 g di burro.

PREPARAZIONE

- 1 Infarinate i bocconcini di vitello.



2 In una padella fate rosolare i bocconcini nell'olio e nel burro.



3 Sfumare con il vino.



4 Tagliare a rondelle spesse le carote e le cipolle.



5 Unite le verdure alla carne.



6 Unite le erbe, il sale e coprite con il brodo vegetale.





7 Fate cuocere per 1 ora e mezza a fuoco medio-basso.

