

SECONDI PIATTI

Bocconcini cremosi con piselli e patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 125 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

600 g di bocconcini di manzo non troppo magri
500 g di patate
250 g di piselli surgelati
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
1 spicchi d'aglio
40 g di pancetta affumicata
1 cucchiaio abbondante di farina
100 g di passata di pomodoro
mezzo bicchiere di vino rosso
1.5 lt di brodo già pronto
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare cipolla, carota, sedano ed aglio.

In una casseruola fate soffriggere il trito insieme alla pancetta e all'olio.



2 Dopo 5 minuti unite la carne e lasciatela rosolare bene da tutti i lati.



3 Sfumare con il vino rosso.



4 Unite la farina e mescolare.



5 Unite la passata di pomodoro.



6 Il brodo caldo.



7 E lasciate cuocere per 70-80 minuti.

Nel frattempo pelate e tagliate a pezzi piuttosto grossi le patate.

Quando sono passati gli 80 minuti unite le patate alla carne.

Unite anche i piselli.



8 Lasciate cuocere altri 30 minuti.

Aggiustate di sale e servite.

