

SECONDI PIATTI

Bocconcini di manzo all'ungherese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

600 g di polpa di vitello
mezzo peperone giallo
mezzo peperone rosso
1 cucchiaio di paprika dolce
1 patata (facoltativa)
3 cucchiai olio extravergine di oliva
mezzo spicchio di aglio
poco prezzemolo
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Tagliare la carne a cubetti di circa 3 cm di lato.

Private i peperoni dei semi e dei filamenti interni, lavateli e tagliateli a quadrati.



3 Sbucciate e tagliare la patata a cubetti di 3 cm, sbollentatela in una pentola con acqua salata per 5-6 minuti.

In un tegame fate scaldare l'olio, aggiungete la polpa di vitello salata e pepata e fatela rosolare da ogni lato a fuoco vivace.

Coprite e lasciate cuocere per 45 minuti bagnando con poca acqua se necessario.



- 4 In una padella soffriggere l'aglio con un filo d'olio, unite i peperoni e fateli rosolare brevemente.





5 Aggiungete la paprika.



6 Unire quindi i peperoni alla carne, bagnate con 1 bicchiere di acqua e proseguite la cottura per 30 minuti.

5 minuti prima del termine della cottura unire i cubetti di patata.



7 Servire i bocconcini cospargendoli di prezzemolo tritato.

