

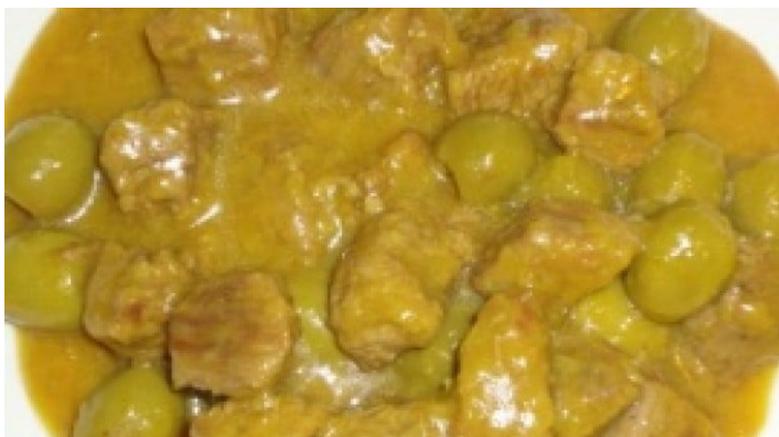
SECONDI PIATTI

Bocconcini di manzo con olive e zafferano

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Bocconcini di manzo con olive e zafferano, uno spezzatino molto particolare ma che vedrete riuscirà ad incontrare i gusti di tutta la famiglia.

INGREDIENTI

POLPA DI MANZO o vitello a bocconcini -
500 gr
CIPOLLA 1
LIMONE 1
OLIVE SNOCCIOLATE 50 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
ZAFFERANO 1 bustina
FARINA
BRODO VEGETALE

PREPARAZIONE

- 1 Soffriggete in padella con dell'olio l'aglio tritato fine, quindi mettete i bocconcini infarinati e rosolateli bene da tutti i lati.



2 Quando sono ben rosolati sfumate con il succo del limone, cuocete per 5 minuti, coprite la carne con il brodo vegetale e cuocete ancora per circa un'ora mescolando di tanto in tanto.





- 3 Trascorso questo tempo unite le olive snocciolate intere o tagliate a metà, la scorza del limone grattugiata e la bustina di zafferano.



- 4 Mescolate e continuate la cottura per altri 20 minuti, dipende anche dalla grandezza dei vostri bocconcini, e servite.