

SECONDI PIATTI

Spalla di vitello in umido coi funghi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1 pezzo di muscolo di spalla
funghi a piacere
cipolla di Tropea
scalogno
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
passata di pomodoro
2 tazze di brodo
3 foglie d'alloro
grani di pepe nero
olio extravergine d'oliva
sale
pepe
vino.

PREPARAZIONE

1 Preparare un soffritto con olio extravergine d'oliva, 3 foglie d'alloro, grani di pepe nero,

scalogno e cipolla di Tropea.

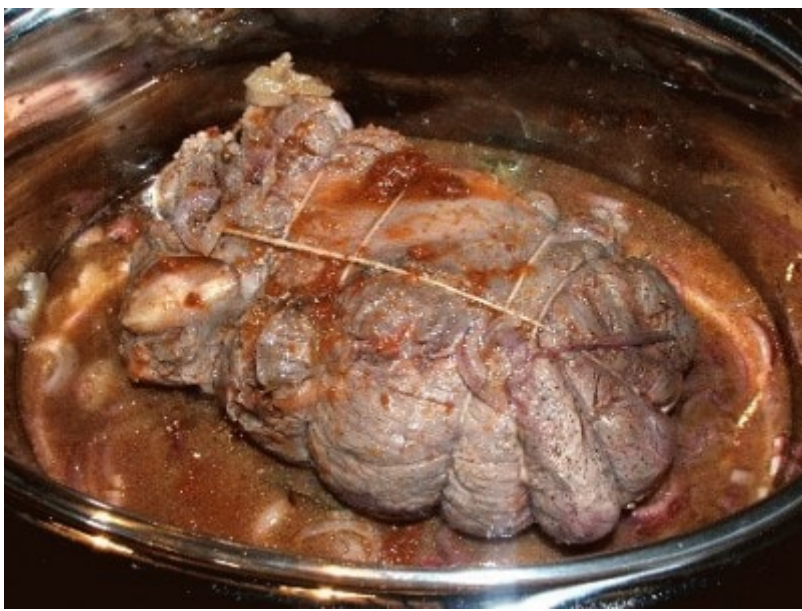


2 Rosolare la carne salata e pepata e sfumare con un po' di vino.



3 Sciogliere 2 cucchiaini di pomodoro in una tazza d'acqua ed unire alla casseruola.





4 Per la cottura, coprire con due tazze di brodo e passata di pomodoro a crudo.



5 Quando la carne comincia ad ammorbidirsi, occorrono almeno 2 ore, unire i funghi.



6 Cotta la carne, stringere il sugo e aggiustare di sale.



7 Servire caldo.



