

SECONDI PIATTI

# Spezzatino con i porri

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

Spezzatino di vitella  
porri  
prosciutto crudo  
vino bianco  
salvia  
rosmarino  
pepe  
olio  
sale.

## PREPARAZIONE



2 Iniziare a rosolare la carne nell'olio.



3 Aggiungere un trito di salvia e rosmarino.



4 Rosolare ancora, poi aggiungere del prosciutto crudo tritato grosso.



5 Mescolare e sfumare con il vino bianco.



**6** Cuocere un po' e poi aggiungere i porri tagliati a fette grosse.



**7** Aggiustare di sale e pepe e portare a cottura per circa 40 minuti.

Se accompagnato con della polenta si può servire come piatto unico.

