

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.

