

SECONDI PIATTI

Spezzatino con la zucca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

800 g di polpa di vitello
300 g di zucca
300 g di cipolline
1 cucchiaio d'olio d'oliva
1 spicchio d'aglio
30 g di burro
2 cucchiaini di farina
1 dl di Marsala
origano
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il burro e l'olio in un tegame, poi fateci imbiondire l'aglio; dopodiché unite le cipolline e la zucca che avrete sbucciato, privata dei semi, dei filamenti e tagliato a cubetti. Lasciate cuocere per venti minuti. Poi unite la carne a tocchetti leggermente infarinata e

fatela rosolare su tutti i lati. Salate, bagnate col Marsala e fate evaporare; unite 2 dl di acqua e lasciate cuocere per 1 ora e 30 minuti.

Mescolate ogni tanto e se c'è bisogno aggiungete altra acqua. Prima di servire spolverate con l'origano e pepe macinato.