

SECONDI PIATTI

Spezzatino con piselli

LUOGO: Europa / Italia

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



Spezzatino con piselli.

INGREDIENTI

SPEZZATINO DI VITELLO 800 gr
CIPOLLE 1
CAROTE 1
PISELLI 300 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
bicchieri
BURRO 20 gr
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
CONCENTRATO DI POMODORO
FARINA
BRODO DI CARNE
PREZZEMOLO
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Infarinate appena i bocconcini di carne. Fate un soffritto di carota e cipolla con olio e

burro: appena inizia a prendere colore rosolate la carne su fiamma alta: sfumate col vino bianco, bagnate col brodo e abbassate il fuoco.

Salate, pepate e cuocete semi coperto per 35/40'. Mettete altro liquido se asciuga troppo.

Aggiungete i piselli e una punta di concentrato: portateli a cottura a fuoco basso mescolando spesso. Servite ben caldo cospargendo di prezzemolo tritato.