

SECONDI PIATTI

Spiedini di girello

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

8 fette di girello di manzo
origano fresco
maggiorana fresca
mirto fresco
3 uova
1 cipolla
1 carota
sedano
aglio
375 g di piselli sbucciati
8 fiori di zucca
pecorino fresco
mortadella
vino bianco
brodo
passata di pomodoro
peperoncino
olio
sale.

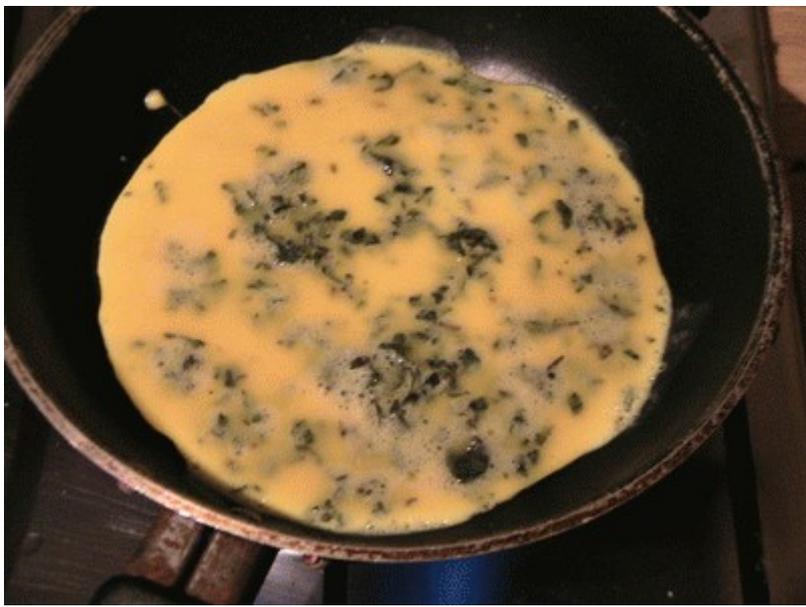
PREPARAZIONE



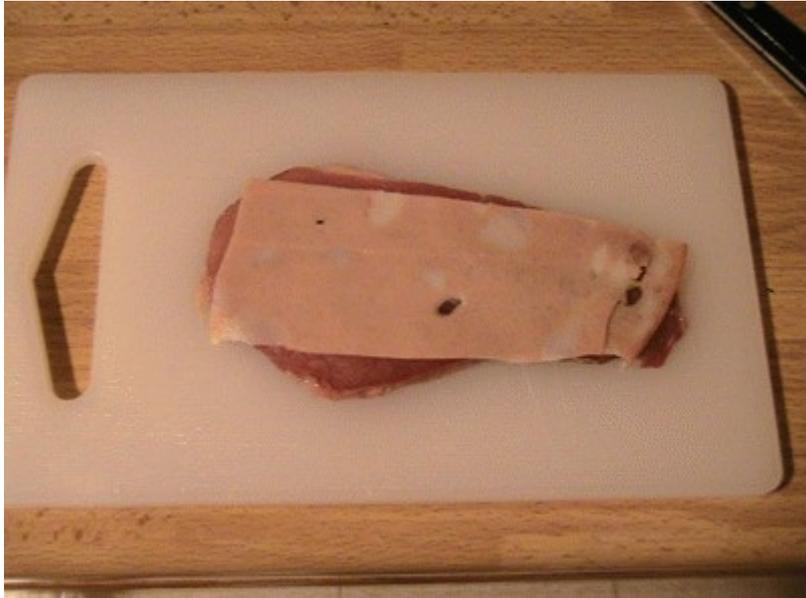
2 Sbattere le uova, aggiungere l'origano tritato e la maggiorana tritata, aggiustare di sale.



3 Preparare 3 frittatine.



4 Stendere su ogni fettina di girello 1 fetta di mortadella.



5 Aggiungere mezza frittatina e una fettina sottile di pecorino fresco.



6 Finire con un fiore di zucca pulito, lavato e senza picciolo.



7 Continuare così con tutte le fettine di girello infilzando gli spiedini.



8 In una padella far soffriggere aglio, cipolla, carota e sedano, aggiungere il mirto.



9 Poi mettere gli spiedini di girello, farli rosolare, sfumare con vino bianco secco, versare un buon mestolo di brodo.



10 Unire i piselli e il peperoncino. Cuocere per un po'.



11 Poi coprire con la passata di pomodoro e cuocere a fuoco medio fino a che i piselli saranno pronti mescolando di tanto in tanto.



NOTE

Ingredienti per 8 spiedini.