

SECONDI PIATTI

Straccetti di vitello alla zucca

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

700 g di girello di vitello tagliato sottile

50 g di burro

250 g di zucca

1 spicchio d'aglio

farina

rosmarino

olio

sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Affettate la zucca sbucciata e mettetela in padella con lo spicchio d'aglio intero e l'olio. Rosolatela, salatela e quando sarà cotta mettetela da parte.



2 Tagliate a listarelle sottili il vitello ed infarinatelo.





3 Rosolate il vitello a fuoco vivo nel burro con il rosmarino; salate e pepate.

Una volta cotta la carne, unite la zucca e lasciate insaporire per 5 minuti e servite immediatamente.

