

SECONDI PIATTI

Vitello con piselli

LUOGO: Europa / Grecia

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



INGREDIENTI

1kg di vitello senza osso
1 tazza di burro
1/2 tazza di vino bianco secco
1 cucchiaino di timo tritato
1/2 kg di piselli
sale
pepe

PREPARAZIONE

- 1 Lavate la carne e tagliatela a fette. Mettete il burro a scaldare in una casseruola ampia e bassa, salate e pepate le fette di carne e fatele rosolare.
Subito dopo versate il vino e coprite la casseruola. Aggiungete il timo e 2 tazze d'acqua e lasciate cuocere lentamente. Fate bollire i piselli in acqua salata. Colateli prima che siano completamente cotti e uniteli alla carne.
Lasciate cuocere per poco insieme e servite.