

SECONDI PIATTI

## Vitello in umido alla zamorana

LUOGO: [Europa](#) / [Spagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se vi è capitato di fare un viaggio in Spagna magari avrete assaggiato il **vitello in umido alla zamorana**. Si tratta di un gustoso secondo piatto di carne tipico di Zamora, zona occidentale della penisola dove questo piatto è molto consociuto e apprezzato. Si tratta di una ricetta davvero semplice nella realizzazione, colorato e saporito che mette di certo tanta allegria. Si può paragonare ad una paella perchè da questa base si può aggiungere un po' ciò che si vuole. Provate questa ricetta dal sapore eccezionale e se amate i piatti con il vitello, provate anche il vitello con i [carciofi](#): buonissimo!

### INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO polpa - 500 gr

CAROTE 100 gr

PEPERONI ROSSI 3

PISELLI 200 gr

FUNGHI 250 gr

CIPOLLE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SHERRY 1 bicchierino

VINO BIANCO aromatizzato con grappa -  
1 bicchiere

BRODO DI CARNE 250 ml

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del vitello in umodo alla zamorana, fate scaldare in una casseruola l'olio e soffriggetevi la polpa di vitello a pezzetti, le carote tritate, i peperoni e la cipolla; regolate di sale.



- 2 Fiammeggiate con lo sherry e il vino, lasciate evaporare e unite il brodo.



**3** Dopo 15 minuti unite i funghi tagliati a lamelle e i piselli. Continuate la cottura per altri 15

minuti o finché il tutto non sarà tenero. Regolate nuovamente di sale e servite.

## CONSIGLIO

Al posto dello cherry cosa posso usare?

Va benissimo anche il brandy.

Quanto tempo posso conservare questa preparazione?

Anche un giorno in frigorifero in un contenitore per alimenti.