

SECONDI PIATTI

## Spezzatino di vitello con piselli in bianco

di: *Antonella Vergari*

---

DIFFICOLTÀ: **bassa**   PREPARAZIONE: **20 min**   COTTURA: **45 min**   COSTO: **medio**

---



Cercate un piatto che metta d'accordo grandi e piccoli? Lo spezzatino di vitello con piselli in bianco è la ricetta ideale da portare in tavola! Teneri bocconcini di carne stufati insieme alla verdura per un [secondo](#) a tutto tondo. Gustoso e semplice da cucinare, è ottimo da accompagnare con patate al forno o anche solo qualche fetta di pane... preparate lo spezzatino di vitello con piselli in bianco e vedrete che stasera per cena riceverete solo complimenti!

Provate anche queste ricette di spezzatino:

[Spezzatino in umido con patate](#)

[Spezzatino di manzo in salsa](#)

[Spezzatino al limone](#)

## INGREDIENTI

POLPA DI VITELLO 800 gr

PISELLI SURGELATI 400 gr

SOFFRITTO carota, sedano, cipolla - 150 gr

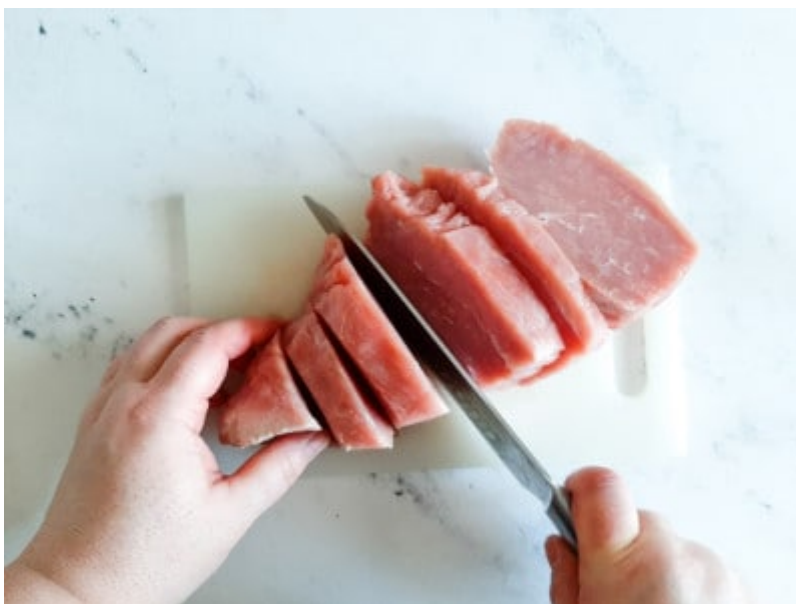
VINO BIANCO SECCO 150 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE FINO

## PREPARAZIONE

- 1 Affettare la polpa di vitello a bocconcini, avendo cura di tagliarli tutti della stessa dimensione; in questo modo la cottura sarà omogenea.





**2** In una padella alta o in una casseruola, versate l'olio evo con il trito per il soffritto che avrete precedentemente tagliato.

Appena inizia a soffriggere unite i bocconcini di carne. Fate rosolare bene, poi aggiustate di sale e sfumate con il vino bianco.





**3** Lasciate evaporare tutto l'alcol, quindi aggiungete i piselli.

Mescolate e terminate la cottura. All'occorrenza, potete unire un mestolo di brodo vegetale e farlo restringere.

Servite lo spezzatino di vitello con piselli in bianco ben caldo.





CONSERVAZIONE

CONSIGLIO