

SECONDI PIATTI

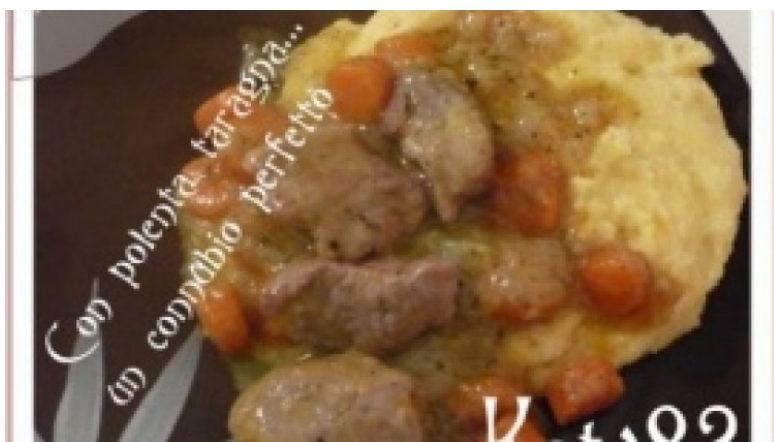
Bocconcini ai colori d'autunno

di: *Katy83*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *105 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 700 g di bocconcini di vitello
- 50 g di farina
- 3 carote
- 2 cipolle
- 1 bicchiere di vino bianco
- abbondante brodo vegetale
- 1 cucchiaio di erbe di provenza (rosmarino salvia origano e timo secchi)
- 3 cucchiari di olio extravergine di oliva
- 35 g di burro.

PREPARAZIONE

1 Infarinare i bocconcini di vitello.



2 In una padella fate rosolare i bocconcini nell'olio e nel burro.



3 Sfumare con il vino.



4 Tagliare a rondelle spesse le carote e le cipolle.



5 Unite le verdure alla carne.



6 Unite le erbe, il sale e coprite con il brodo vegetale.





7 Fate cuocere per 1 ora e mezza a fuoco medio-basso.

