

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** Infarinate 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.

