

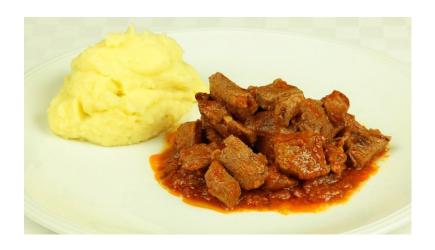
SECONDI PIATTI

Bocconcini al pomodoro -Tas kempap

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 70 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

AGNELLO oppure vitello - 1 kg

CIPOLLE ½ kg

BURRO ½ tazze

POMODORI 2

VINO SECCO DA DESSERT ½ tazze

PREZZEMOLO 1 mazzetto

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate la carne in cubi di media grandezza, lavateli e colateli.

Mettete il burro in un tegame e fate friggere la carne.



2 Ponete i pezzi in una casseruola.



3 Fate soffriggere nella stessa padella anche le cipolle.



4 Trasferite anche queste nella casseruola insieme al burro.



Prima che tutti gli ingredienti comincino a friggere ancora, versate il vino ed in seguito i pomodori pelati, tritati e passati nel passaverdure.





Salate, pepate e mettete il prezzemolo. Lasciate bollire lentamente aggiungendo un po' d'acqua se occorre, fino a completare la cottura e a rimanere con una densa e saporita salsa. Servite con risotto, purè o patate fritte.