

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.



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



- 6 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.