

SECONDI PIATTI

# Bocconcini di manzo all'ungherese

di: *Frangipani*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 90 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

600 g di polpa di vitello  
mezzo peperone giallo  
mezzo peperone rosso  
1 cucchiaio di paprika dolce  
1 patata (facoltativa)  
3 cucchiari olio extravergine di oliva  
mezzo spicchio di aglio  
poco prezzemolo  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE



**2** Tagliare la carne a cubetti di circa 3 cm di lato.

Private i peperoni dei semi e dei filamenti interni, lavateli e tagliateli a quadrati.



**3** Sbucciate e tagliare la patata a cubetti di 3 cm, sbollentatela in una pentola con acqua salata per 5-6 minuti.

In un tegame fate scaldare l'olio, aggiungete la polpa di vitello salata e pepata e fatela rosolare da ogni lato a fuoco vivace.

Coprite e lasciate cuocere per 45 minuti bagnando con poca acqua se necessario.



- 4 In una padella soffriggere l'aglio con un filo d'olio, unite i peperoni e fateli rosolare brevemente.





**5** Aggiungete la paprika.



**6** Unire quindi i peperoni alla carne, bagnate con 1 bicchiere di acqua e proseguite la cottura per 30 minuti.

5 minuti prima del termine della cottura unire i cubetti di patata.





7 Servire i bocconcini cospargendoli di prezzemolo tritato.

