

SECONDI PIATTI

Bocconcini di vitello ai funghi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Bocconcini di vitello ai funghi, un ottimo secondo piatto per risolvere la cena in una fredda sera invernale.

INGREDIENTI

- 800 g di vitello
- 2-3 patate
- 2-3 porcini
- 5-6 pomodorini
- 2 mestoli di brodo vegetale
- olio
- sale
- pepe
- aglio
- rosmarino
- vino bianco.

PREPARAZIONE

- 1 In una padella antiaderente mettete l'olio, il rosmarino, l'aglio in camicia e fate soffriggere un po'.



- 2 Tagliate a bocconcini la carne, infarinate leggermente, fate rosolare e sfumate con del vino bianco.



- 3 Aggiungete i funghi tagliati a fettine, dopo qualche minuto i pomodorini tagliati in due, quindi le patate a cubetti.





4 Aggiustate di sale e pepe, unite i due mestoli di brodo e cuocete a fuoco lento per almeno un'ora.

