

SECONDI PIATTI

# Spezzatino con piselli

di: *marble*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Spezzatino con piselli.

## INGREDIENTI

SPEZZATINO DI VITELLO 800 gr  
CIPOLLE 1  
CAROTE 1  
PISELLI 300 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½  
bicchieri  
BURRO 20 gr  
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere  
CONCENTRATO DI POMODORO  
FARINA  
BRODO DI CARNE  
PREZZEMOLO  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Infarinate appena i bocconcini di carne. Fate un soffritto di carota e cipolla con olio e burro: appena inizia a prendere colore rosolate la carne su fiamma alta: sfumate col vino bianco, bagnate col brodo e abbassate il fuoco.

Salate, pepate e cuocete semi coperto per 35/40'. Mettete altro liquido se asciuga troppo.

Aggiungete i piselli e una punta di concentrato: portateli a cottura a fuoco basso mescolando spesso. Servite ben caldo cospargendo di prezzemolo tritato.