

SECONDI PIATTI

Spezzatino di manzo con salsiccia e peperoni secchi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

100 g di peperoni secchi
300 g di spezzatino di manzo
150 g di salsiccia
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
poco prezzemolo
1 spicchio di aglio
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete i peperoni e fateli ammolare in acqua per 10 minuti.



2 Tagliare la salsiccia a pezzettoni.

Tritare il prezzemolo.

In una padella l'olio, l'aglio il prezzemolo e fate soffriggere.

Unite lo spezzatino e la salsiccia e fate rosolare aggiustando di sale e pepe.

Togliete l'aglio ed unite i peperoni ben scolati.

Cuocete fino a cottura.

