

SECONDI PIATTI

Spezzatino di vitello

di: *Morpheax*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 500 g di vitello a pezzi
- 1 bicchierino di Marsala
- 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 cipolla
- 2 carote piccole
- 1 foglia di alloro
- 1 dado
- olio q.b.
- margarina q.b.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 2 Iniziare preparando un soffritto di cipolla e carote tritate finemente. Nel frattempo, far sciogliere una noce di margarina in una padella.



- 3 Far rosolare i pezzi di carne con la margarina.
Preparare del brodo col dado.



4 Appena la carne è rosolata, unirla alla pentola col soffritto e far insaporire.



5 Unire il bicchierino di marsala e lasciarlo evaporare.



6 Unire i cucchiaini di concentrato di pomodoro. Unire la fogliolina di alloro.



7 Allungare il tutto con brodo o acqua tiepida.



8 Far restringere a fuoco basso per circa 40 minuti.

