

SECONDI PIATTI

Spiedini di girello

di: *frangipane*

LUOGO: Europa / Italia

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



8 fette di girello di manzo

origano fresco

maggiorana fresca

mirto fresco

3 uova

1 cipolla

1 carota

sedano

aglio

375 g di piselli sbucciati

8 fiori di zucca

pecorino fresco

mortadella

vino bianco

brodo

passata di pomodoro

peperoncino

olio

sale.

PREPARAZIONE



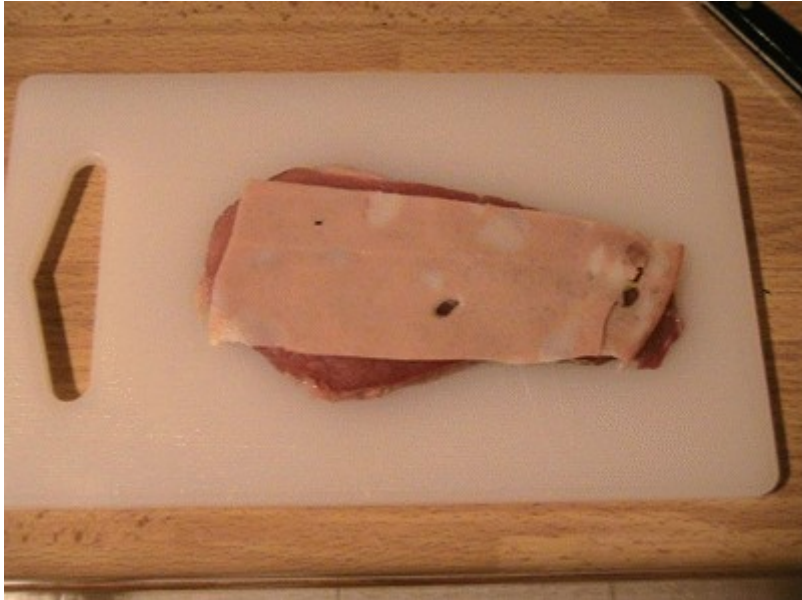
2 Sbattere le uova, aggiungere l'origano tritato e la maggiorana tritata, aggiustare di sale.



3 Preparare 3 frittatine.



4 Stendere su ogni fettina di girello 1 fetta di mortadella.



5 Aggiungere mezza frittatina e una fettina sottile di pecorino fresco.



6 Finire con un fiore di zucca pulito, lavato e senza picciolo.



7 Continuare così con tutte le fettine di girello infilzando gli spiedini.



8 In una padella far soffriggere aglio, cipolla, carota e sedano, aggiungere il mirto.



9 Poi mettere gli spiedini di girello, farli rosolare, sfumare con vino bianco secco, versare un buon mestolo di brodo.



10 Unire i piselli e il peperoncino. Cuocere per un po'.



11 Poi coprire con la passata di pomodoro e cuocere a fuoco medio fino a che i piselli saranno pronti mescolando di tanto in tanto.



NOTE