

SECONDI PIATTI

Straccetti di vitello ai carciofi

di: *Antonella*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

400 g di vitello tagliato a listerelle molto sottili
5 carciofi
uno spicchio d'aglio
prezzemolo
olio di oliva
pepe nero.

PREPARAZIONE

- 1 Mondare e tagliare i carciofi a listarelle molto sottili, metterli in acqua con succo di limone per evitare che si anneriscano, mettere in un tegame antiaderente, l'olio, lo spicchio d'aglio e farlo leggermente imbiondire, aggiungere i carciofi e dopo 3 minuti il prezzemolo tagliato finemente, portare a fuoco moderato per 10 minuti il tutto, aggiungere le

listarelle di vitello sfilacciate in precedenza, pepare salare e portare a fine cottura per altri 5 minuti facendo si che si asciughi il brodo di cottura.

Buon appetito.

NOTE