

SECONDI PIATTI

## Straccetti di vitello alla zucca

di: *mordicchio*

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

700 g di girello di vitello tagliato sottile  
50 g di burro  
250 g di zucca  
1 spicchio d'aglio  
farina  
rosmarino  
olio  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Affettate la zucca sbucciata e mettetela in padella con lo spicchio d'aglio intero e l'olio. Rosolatela, salatela e quando sarà cotta mettetela da parte.



2 Tagliate a listarelle sottili il vitello ed infarinatelo.





3 Rosolate il vitello a fuoco vivo nel burro con il rosmarino; salate e pepate.

Una volta cotta la carne, unite la zucca e lasciate insaporire per 5 minuti e servite immediatamente.

