

BOCCONCINI AL CURRY CON VERDURE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- 1 dado da brodo
- sale
- latte (150ml)
- burro (30gr)
- zucchine (200gr)
- peperoni (200gr)
- mais in scatola (50gr)
- 2 carote
- 3 scalogni
- curry (20gr)
- pepe nero
- spezzatino di vitello (700gr)
- Piselli Novelli Findus (100gr)

Come si prepara

Dopo aver sbucciato e tritato gli scalogni, fateli imbiondire nell'olio per qualche minuto a fuoco vivace.

Unite i bocconcini di vitello e lasciateli rosolare per circa 15 minuti a fuoco medio.

Quando i bocconcini risulteranno dorati, aggiustate di sale e versate il brodo, ottenuto sciogliendo un dado in 200 ml di acqua, lasciando proseguire la cottura per altri 40 minuti.

A fine cottura unite il curry e il latte e fate rapprendere il sugo, a fiamma viva, per qualche minuto.

Nel frattempo preparate il contorno: lavate e mondate tutte le verdure, quindi tagliatele a cubetti. A parte preparate i Piselli Novelli Findus seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.

Fatele cuocere tutte insieme in un tegame con il burro e un mestolo di brodo per circa 15 minuti, insaporendo con un pizzico di sale.

Preparate il piatto di portata disponendo al centro i bocconcini di carne circondati dalle verdure.

Difficoltà: 3

Tempo: 80

Tags

occasioni speciali, new, feste, spezie, carni bianche, carne, spezzatino, tradizionale, carni stufate, bocconcini, mediterraneo, curry

