

BOCCONCINI DI VITELLO CON CARDI

Ingredienti

- aglio
- sale
- pomodori pelati (200g)
- vino bianco secco (30ml)
- cardì (500g)
- spezzatino di vitello (800g)

Come si prepara

Lavare i cardì, pulirli avendo cura di eliminare i fili dietro le coste, lessarli in acqua salata, tagliarli a pezzi e metterli da parte.

Mentre i cardì cuociono, soffriggere per 5 minuti a fuoco medio, in una casseruola i bocconcini di vitello con 2 spicchi d'aglio, aggiungere un pizzico di sale, un po' d'acqua e un po' di vino bianco secco e cuocere per 30 minuti a fuoco basso.

Unire i cardì alla carne e farli insaporire per 5 minuti, quindi aggiungere i pomodori pelati, schiacciati con la forchetta.

Continuare la cottura per un quarto d'ora, quindi servire caldi.

Difficoltà: 2

Tempo: 55

Tags

natale, stufati, carne, carne al pomodoro