

SPEZZATINO CON PISELLI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- sale
- 1 cipolla
- burro (40gr)
- 1 sedano
- 2 carota
- vino bianco secco (200ml)
- pepe nero
- spezzatino di vitello (600gr)
- Piselli Novelli Findus (400gr)

Come si prepara

Lasciare la carne per mezz'ora immersa in due bicchieri di latte e mezzo cucchiaino di bicarbonato per farla ammorbidire.

Scolare la carne dal latte e metterla in una pirofila con il burro e l'olio.

Far cuocere a fiamma vivace per qualche minuto mescolando continuamente.

Togliere la carne e soffriggere nel fondo di cottura la cipolla, le carote e il sedano, sfumare con del vino bianco caldo e unire i Piselli Novelli Findus precedentemente scongelati.

Dopo qualche minuto aggiungere la carne, qualche cucchiaino di vino sale e pepe.

Continuare la cottura per almeno 45 minuti, poi servire.

Difficoltà: 3

Tempo: 60

Tags

occasioni speciali, new, feste, piselli, spezzatino, tradizionale, spezzatino con piselli, mediterraneo

