



RICETTA: SPEZZATINO DI VITELLO AI PISELLI



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Fragrante

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 10 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di muscolo di vitello
- 600 g di piselli
- 400 g di pomodori pelati
- 1 cipolla
- 4 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 1 rametto di basilico
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Fragrante

Preparazione:



Taglia la carne a pezzi regolari (1). Affetta la cipolla e mettila a rosolare in una padella con lo spicchio d'aglio schiacciato e l'olio. Sistema la carne nel soffritto (2) e una volta rosolata irrorala con il vino (3).



Lascia evaporare, unisci alla carne i pelati (4), il basilico tritato e prosegui la cottura rigirando di tanto in tanto. Sgrana i piselli (5) e aggiungili a metà cottura (6). Prosegui finché non sono teneri, infine sala, pepa e servi.