

RICETTA DEL GIORNO

Spezzatino di vitello

INGREDIENTI: *800 g di carne tenera di vitello, burro, 500 g di patate, olio extravergine d'oliva, salsa di pomodoro, salvia e rosmarino, sale, pepe.*

PREPARAZIONE: Soffriggere il burro, l'olio, la salvia ed il rosmarino quindi aggiungere la carne tagliata in piccoli pezzi e salare. Quando la carne sarà ben rosolata da tutti i lati, aggiungere una cucchiaiata di salsa di pomodoro ed una tazza di brodo caldo. Incoperchiare e cuocere lentamente. Pelare le patate, lavarle, asciugarle e tagliarle a pezzi ed aggiungerle alla carne dopo 10 minuti dall'inizio della sua cottura. Continuare la cottura lentamente, aggiustare di sale e pepe e servire.