

Spezzatino di vitello con piselli

Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: a piacere
- Carote: 2
- Cipolla: 1
- Cointreau: a piacere
- Farina: q.b.
- Piselli: 200 gr
- Sedano: 1
- Vitello: 500 gr



Preparazione

Tritare finemente cipolla, sedano, carote e far soffriggere in casseruola finché non sarà appassito.

Infarinare a parte lo spezzatino di vitello, eliminare la farina in eccesso e riporre nella casseruola.

Cuociamo finché non è ben rosolato e sfumiamo con un poi di Cointreau.

Versiamo il **Pomodoro a cubetti Pomì** e facciamo cuocere per circa 15 minuti.

Per ultimo aggiungiamo i piselli e ultimiamo la cottura per altri circa 10/15 minuti.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
400 gr

