



Spezzatino di carote - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da: cockerina

secondo piatto - carne - trito misto verdure

800 gr di polpa di vitello
400 gr di carote a cubetti
200 gr di trito di cipolla, carota e sedano
100 gr di margarina
1 bicchiere di vino bianco
farina, olio e.v.o., sale, prezzemolo tritato

Tagliare la carne a tocchetti e infarinarla.

In un tegame rosolare il trito di verdure in olio e margarina, aggiungere la carne, farla brasare bene e bagnarla con il vino.

Lasciar evaporare e aggiungere un ciuffo di prezzemolo tritato. Bagnare col brodo e cuocere 1 ora circa a fuoco lento col coperchio, rigirando spesso.

Aggiungere le carote a cubetti, salare e finire la cottura.

eCucinando.it