



Spezzatino con piselli della PAP - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Spezzatino con piselli nella PAP

secondi piatti - maiale - manzo - cipolla



Per 4 persone:

600 gr di spezzatino misto maiale e vitello

300 gr di piselli surgelati

3 cucchiaini di olio evo

50 gr burro

1/2 bicchiere di vino bianco secco

1/2 cipolla

2 chiodi di garofano

1 dado per brodo vegetale

farina

Fondere il burro insieme all'olio evo e alla cipolla tritata, nella pentola a pressione.

Infarinare i pezzi di carne e rosolarli insieme al soffritto, bagnare col vino, lasciare che sfumi, poi aggiungere il dado, i piselli, i chiodi di garofano, e versarvi tanta acqua fino a coprire sfiorando il tutto.

Chiudere il coperchio della pap, mandare in pressione e dal fischio abbassare la fiamma e cuocere per 40 minuti.

eCucinando.it