



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