



Spezzatino all'italiana - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

secondo piatto - carne - pelati

per 4 persone

800 gr di punta di vitello

300 gr di pomodori pelati

500 gr di patate

100 gr di margarina

1 carota

1 cipolla

farina 00

prezzemolo

1/4 di litro di brodo (anche di dado va bene)

sale, pepe

rosolare la cipolla e la carota a cubetti nella margarina e aggiungervi i pezzi di carne precedentemente infarinati.

quando la carne sarà ben rosolata aggiungere il prezzemolo tritato, i pomodori a pezzetti e metà del brodo, sale pepe e cuocere a fuoco lento col coperchio per 40 min.

aggiungere le patate a tocchetti e continuare a cuocere per 1/2 ora.