

Spezzatino di vitello agli asparagi



Tempo di preparazione: 30 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti (4 persone)

- Passata di pomodoro biologica 500g 250 gr

- **Ingredienti**

- Aglio 1 spicchio
- Asparagi 1 mazzo
- Brodo caldo q.b.
- Cipolla ½
- Farina 50 gr
- Olio 2 cucchiari
- Pepe q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Sale q.b.
- Vino bianco 1 bicchiere
- Vitello 500 gr

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Creare dei cubetti di carne di circa 2,5 cm per lato e infarinarla assicurandosi che tutta la superficie sia ricoperta.

In una padella versare l'olio, l'aglio in camicia schiacciato e la cipolla tritata finemente; appena l'olio si scalda a fuoco medio aggiungere la carne e farla rosolare fino a quando il rosa non si vedrà più.

A questo punto alzare la fiamma e sfumare con il vino bianco.

Non appena sarà evaporato l'alcool abbassare la fiamma al minimo e aggiungere la passata di **Pomodoro di pomodoro biologica Pomi** insieme a qualche mestolo di brodo caldo. Regolare di sale e pepe e chiudere con il coperchio.

Lasciare cuocere per circa un'ora e mezza aggiungendo altro brodo mano in mano che si sarà asciugato.

Nel frattempo spezzare gli asparagi tenendo solo la parte verde e pelarli velocemente con un pelapatate.

Tenere da parte le teste e tagliare a rondelle sottili i fusti.

Passata l'ora e mezza di cottura aggiungere in padella gli asparagi e coprire nuovamente per circa 20 minuti fino a completa cottura della carne.

Lasciare restringere il sugo quanto basta, quindi spolverizzare con il prezzemolo e servire caldo.