Pomì
O Così. O Pomì.

Spezzatino di vitello agli asparagi



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

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

Preparazione

1. Creare dei cubetti di carne di circa 2,5 cm per lato e infarinarla assicurandosi che tutta la superficie sia ricoperta.
2. 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.
3. A questo punto alzare la fiamma e sfumare con il vino bianco.
4. Non appena sarà evaporato l'alcool abbassare la fiamma al minimo e aggiungere la ***Passata di Pomodoro biologica Pomì*** insieme a qualche mestolo di brodo caldo. Regolare di sale e pepe e chiudere con il coperchio.
5. Lasciare cuocere per circa un'ora e mezza aggiungendo altro brodo mano in mano che si sarà asciugato.
6. Nel frattempo spezzare gli asparagi tenendo solo la parte verde e pelarli velocemente con un pelapatate.
7. Tenere da parte le teste e tagliare a rondelle sottili i fusti.
8. 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.
9. Lasciare restringere il sugo quanto basta, quindi spolverizzare con il prezzemolo e servire caldo.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 250 gr

