

Spezzatino di vitello con piselli



Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

• Basilico: a piacere

Carote: 2Cipolla: 1

• Cointreau: a piacere

Farina: q.b.Piselli: 200 grSedano: 1Vitello: 500 gr

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr



Preparazione

Tritare finemente cipolla, sedano, carote e far soffriggere in casseruola finché non sarà appassito. Infarinare a parte lo spezzatino di vitello, eliminare la farina in eccesso e riporre nella casseruola.

Cuociamo finché non è ben rosolato e sfumiamo con un poi di Cointreau. Versiamo il **Pomodoro a cubetti Pomì** e facciamo cuocere per circa 15 minuti. Per ultimo aggiungiamo i piselli e ultimiamo la cottura per altri circa 10/15 minuti.