

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spezzatino con ceci e patate

Strawberry · Wednesday, April 15th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

600gr spezzatino di vitello

- 300gr ceci cotti
- 400gr patate
- sedano
- carota
- una foglia di alloro
- 100gr polpa di pomodoro
- una cipolla
- mezzo bicchiere di vino bianco
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e tagliate le verdure, lavate, pelate e tagliate a dadini le patate. Salate lo spezzatino e mettetelo a rosolare in un tegame con un filo di olio, unite le verdure e continuate a cucere per 2-3 minuti, bagnate con il vino bianco, lasciate evaporare, unite le patate e la foglia di alloro, versate la polpa di pomodoro e 2 bicchieri di acqua, aggiungete i ceci, coprite, continuate a cuocere per circa 15 minuti, salate e pepate. Disponete su di un piatto da portata.

This entry was posted on Wednesday, April 15th, 2015 at 6:16 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.