

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spezzatino di patate con funghi

Strawberry · Thursday, July 18th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 600gr bocconcini di vitello
- 700gr patate
- 250gr funghi
- 150gr polpa di pomodoro
- un bicchiere vino bianco
- una cipolla
- 30gr farina
- salvia e rosmarino
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Sbucciate le patate, lavatele, asciugatele e riducetele a dadini, pulite i funghi, lavateli, asciugateli e tagliateli a fettine. Salate e passate nella farina i bocconcini di vitello, disponeteli in una padella con l'olio e fateli rosolare, unite i funghi, le patate, la cipolla tritata e fate rosolare per circa 2 minuti, bagnate con il vino e lasciate evaporare, unite la polpa di pomodoro, spargete le erbe aromatiche, salate,pepate, coprite e continuate la cottura per15 minuti, togliete dal fuoco e disponete il tutto su di un piatto da portata.

This entry was posted on Thursday, July 18th, 2013 at 6:00 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.