

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spezzatino di vitello con peperoni

Strawberry · Monday, November 18th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 450gr spezzatino di vitello
- 2 peperoni uno giallo e uno rosso
- 80gr capperi sotto sale
- uno scalogno
- un bicchiere di vino bianco
- 200gr polpa di pomodoro
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e tagliate a listarelle i peperoni. In un tegame, versate un filo di olio e mettete a cuocere lo spezzatino per 10 minuti, unite lo scalogno tritato finemente, i peperoni e i capperi dissalati, continuate a mescolare con un cucchiaino di legno per alcuni minuti, bagnate con il vino e lasciate evaporare, aggiungete la polpa di pomodoro, salate, pepate e lasciate cuocere per altri 30 minuti. Disponete il tutto su di un piatto da portata.

This entry was posted on Monday, November 18th, 2013 at 6:33 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.