Spezzatino con verdure

Cibamenti seleziona le migliori ricette per preparare il contenuto della busta in maniera gustosa e salutare



600 gr vitello



carote



x 2 cipolle



x 2

porro

salvia e rosmarino



x 1 olio FVO



vino

rosso

sale pepe











PREPARAZIONE

- 1 Metti un cucchiaio d'olio extra vergine in una pentola a pressione
- 2 Aggiungi le verdure lavate e tagliate a dadini
- 3 Taglia a pezzettoni la carne
- 4 Aggiungi ½ bicchiere di vino rosso
- 5 Aggiungi le spezie e unpizzico di sale, pepe e gira per bene
- 6 Chiudi la pentola a pressione
- 7 Cuoci mezz'ora a fuoco lento
- 8 Fai tostare il le fette di pane integrale
- 9 Servi il tutto con il pane appena tostato... e buon appetito!

