

Spezzatino con piselli

Categoria: Antichi Sapori - Secondi Piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 45 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Lo spezzatino con piselli è un secondo piatto classico della cucina italiana. Gli ingredienti che servono per cucinare lo spezzatino sono davvero pochi ma bastano a rendere questo piatto davvero gustoso.

La ricetta dello spezzatino con piselli è molto veloce da preparare, ed è un'ottima ricetta anche per i bambini che insieme alla carne mangeranno le verdure!

Lo spezzatino con piselli è solitamente servito come secondo piatto, ma se accompagnato con un semplice riso pilaf o bianco può trasformarsi in un appetitoso piatto unico. Oltre che caldo potete servire lo spezzatino con piselli a temperatura ambiente, così diventerà un piatto ottimo da mangiare anche durante la stagione estiva.



Ingredienti

» Brodo di carne 250 ml	» Pepe q.b.
» Carne bovina di vitello 800 gr	» Piselli sgranati 500 gr
» Carote 1	» Sale q.b.
» Cipolle 1	» Sedano 1 costa
» Farina 3 cucchiai	» Vino bianco secco 1 bicchiere
» Olio di oliva 4 cucchiai	

Preparazione



Iniziamo la preparazione dello spezzatino con piselli tritando finemente carota, cipolla e sedano (1). Quindi fate rosolare questo trito in una pentola dove avrete messo a scaldare 4 cucchiai di olio (2). Dopo aver tagliato la carne con uno spessore di circa 2-3 cm, infatinate in una ciotola (3)



e aggiungete in pentola, insieme al soffritto. Quindi mescolate e lasciatela dorare (4). Dopo che la carne si sarà dorata, sfumatela con il vino bianco (5), poi aggiungete il brodo (6), salate e pepate secondo i vostri gusti.



A questo punto fate cuocere lo spezzatino coperto con un coperchio per 20 minuti in pentola a pressione (7) (40 minuti se utilizzate una pentola normale). Chiudete la pentola a pressione e dopo 20 minuti se notate che lo spezzatino è un po' troppo asciutto aggiungete un mestolo di acqua calda. Unite i piselli e lasciateli cuocere per 5 minuti in pentola a pressione (8) (10-15 minuti in pentola normale). Dopodiché spegnete e servite lo spezzatino con piselli o caldo o a temperatura ambiente (9).

I materiali utilizzati per questa ricetta sono stati gentilmente forniti da [Lagostina](#).

Consigli per gli acquisti



Linea Origami: combinazioni senza limiti - Bruciatore quattro corone - Finitura Vetro - Comandi Touch Control - Griglie in Ghisa - Dimensioni LxPxA (mm) 770x510x52

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli](#)