

SPEZZATINO di PULEDRO



INGREDIENTI (4 PERSONE)

600 gr di spezzatino di puledro

1/2 cipolla

1/2 carota

1 costa di sedano

prezzemolo

1 bicchiere di Malvasia

2 cucchiari di passata di pomodoro

olio extravergine d'oliva

burro

sale e pepe

Soffriggete, in una padella con olio e burro, un trito molto fine di cipolla, carota, sedano e un po' di prezzemolo. Aggiungete la carne e, quando inizierà a dorarsi, irrorate con il vino; lasciatelo evaporare e aggiungete la passata di pomodoro.

Continuate la cottura, a fuoco moderato, per 45 minuti circa.



LA RICETTA DEL MESE

Tutte le ricette sul sito www.macelleriazenatti.it



Macelleria Equina
ZENATTI