

SECONDI DI CARNE

Vitello ai peperoni

Tradizione: Sardegna

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Spezzatino magro di vitello	600 g
Funghi secchi	30 g
Peperoni in salamoia	150 g
Vino bianco secco	1 bicchiere
Aglio	
Basilico	
Alloro	
Limone (scorza)	1
Olio d'oliva	alcuni cucchiai

Preparazione

- 1 Mettete ad ammorbidire i funghi in acqua tiepida. In una casseruola fate scaldare qualche cucchiaio di olio e fatevi rosolare la carne a fuoco vivace.
- 2 Salate e pepate. Bagnate con il vino bianco e fatelo evaporare, sempre a fuoco vivace, poi diminuite la fiamma e cuocete coperto per 20 minuti circa.
- 3 Intanto scolate i funghi, strizzateli e asciugateli bene, poi uniteli alla carne continuando la cottura sempre a fuoco moderato.
- 4 Tritate insieme l'aglio, il basilico, l'alloro e la scorza di limone e tenete da parte il trito aromatico. Dopo aver cotto lo spezzatino ancora per 25 minuti unite i peperoni e mescolate bene.
- 5 Aggiungete il trito aromatico, cuocete ancora un minuto e servite ben caldo con un contorno dal sapore neutro come un purè di patate.