



Spezzatino di vitello alle erbe



Ingredienti per 4 persone

400 g	Spezzatino di vitello
200 g	Piselli sgranati (anche surgelati)
20 g	Olio Extravergine di Oliva
n° 4	Carciofi
n° 1	Limone
n° 1	Cipollina
n° 1	Cucchiaino di prezzemolo tritato
n° 1/2	Bicchiere di vino bianco secco
q.b.	Sale
q.b.	Pepe

Preparazione

1. In una pentola piuttosto grande, far rosolare la cipolla con l'olio e la carne, spruzzare con il vino bianco.
2. Quando il vino si sarà asciugato, versare i carciofi tagliati a spicchi, i piselli, il prezzemolo tritato, il sale e una macinata di pepe.
3. Mescolare, fare insaporire il tutto e aggiungere 2 bicchiere di acqua calda.
4. Cuocere a fuoco medio per un'ora circa fino a quando l'acqua si sarà asciugata.