

SPEZZATINO DI VITELLO CON PEPERONI E PISELLI

Rosolare in una casseruola uno scalogno tritato in olio d'oliva, aggiungere lo spezzatino, fare insaporire, salare ed aggiungere un pizzico di paprica dolce. Quando avrà preso colore, bagnare con mezzo bicchiere di latte e continuare la cottura per dieci minuti. Unire un bicchiere di polpa di pomodoro e a $\frac{3}{4}$ di cottura i peperoni a pezzetti e i piselli. Alla fine una manciata di prezzemolo tritato.

RICETTE DI CUCINA