



Sminuzzato di manzo con peperoni

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 1 porzione di sminuzzato di manzo Rapelli
- 80g farina
- 2 peperoni rossi
- 1 piccola cipolla bionda
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1EL prezzemolo tritato
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Lavare i peperoni, privarli del picciolo, dei semi e dei filamenti bianchi interni e tagliarli a striscioline di circa 1x5 cm.
2. Mondare la cipolla, sbucciarla e tritarla molto finemente.
3. Infarinare la carne, trasferirla in un colapasta e scuoterlo per eliminare la farina in eccesso.
4. Scaldare 4 cucchiai di olio in una larga padella antiaderente, unire lo sminuzzato di carne e farlo saltare a fiamma vivace per 2-3 minuti finché tutta la carne avrà preso un bel colore dorato; condire con sale e pepe, sfumare col vino e dopo un paio di minuti prelevare la carne con una schiumarola e tenerla da parte al caldo.
5. Aggiungere un altro filo d'olio nella padella, unire la cipolla e i peperoni e cuocerli a fiamma vivace per 7-8 minuti, mescolando spesso. Salare, pepare e rimettere la carne nella padella. Fare insaporire per 1-2 minuti, mescolando spesso e, se dovesse attaccare, unire un goccio di acqua o di brodo caldo.
6. Spolverizzare con il prezzemolo e servire.