



Spezzatino di maiale con piselli

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 500g spezzatino di maiale
- 1 piccola carota
- q.b. cipolla
- 1 costa di sedano
- 2EL farina
- 1 bicchiere di vino bianco
- 600ml brodo
- 12 patatine novelle
- 400g piselli sgranati anche surgelati
- 1 cipollotto
- q.b. olio extravergine di oliva
- 1EL prezzemolo tritato
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Pulire e lavare la carota, il sedano e la cipolla e tritarle grossolanamente. Mettere a scaldare il brodo in un pentolino. Scaldare 4 cucchiaini di olio in una pentola a bordi alti e rosolare le verdure dolcemente per 2-3 minuti.
2. Unire la carne, spolverizzare con la farina, mescolare e farla rosolare a fiamma vivace, sigillandola bene su tutti i lati. Quando la carne ha preso colore, sfumarla con il vino e lasciarlo evaporare.
3. Condire con sale e pepe, unire 500 ml di brodo e far cuocere a pentola coperta per circa 1 ora, mescolando di tanto in tanto e unendo poco brodo caldo se il fondo di cottura tende ad asciugarsi troppo.
4. Nel frattempo, sbucciare e lavare le patatine novelle; tagliare a metà le più grosse e unirle alla carne insieme al brodo rimasto. Mescolare, coprire la pentola e proseguire la cottura per un'altra oretta o finché le patate risultano morbide se punte con una forchetta.
5. Mentre si porta a termine la cottura della carne, mondare il cipollotto e affettarlo finemente. Trasferirlo in una padella con un filo d'olio e farlo appassire a fiamma moderata per un paio di minuti. Unire piselli, bagnarli con un mestolino d'acqua, condire con sale e pepe e farli cuocere per una decina di minuti,

mescolando di tanto in tanto.

6. A fine cottura, spolverizzare con il prezzemolo tritato.

7. Servire lo spezzatino accompagnato dai piselli.