

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Il Bove Bricciccù

Diceva il bove Bricciccù:

"Quante corna ho quassù? "

E se qualcuno tre o quattro rispondeva,
lui rideva, rideva, rideva.

" oh, sciocco non fare l'allocco,
conta e riconta sulla mia testa,
e dimmi: di quattro quante ne resta?
Due son le corna, conta anche te,
Solo i tricorni ne hanno tre!"



Spezzatino di vitello con patate

Ingredienti per 4 persone:

800 grammi di polpa di vitello
1 carota
1 cipolla
80 grammi di conserva di pomodoro
1 dl. di vino bianco
4 patate
50 gr di burro
60 gr di farina
3 cl di olio extravergine d'oliva
sale

Preparazione:

Fate soffriggere in burro e olio la cipolla e la carota tagliata finemente, aggiungete la carne tagliata a pezzetti, leggermente infarinata, rosolatela e aggiungete vino bianco, conserva, sale. Quando il liquido si sarà assorbito, aggiungete le patate tagliate a pezzi. Coprite di acqua e cucinate a pentola scoperta per circa 50 minuti. Quando la carne e le patate saranno diventate tenere, il piatto sarà pronto.