



ilricettariodibianca.com

Spezzatino lampo

Ingredienti

patate q.b.

200 g di petto di tacchino a fette

200 g di arista di maiale a fette

200 g di vitella a fette

una carota

una costa di sedano

un poco di cipolla

uno spicchio d'aglio (da lasciare intero ed eliminare a fine cottura).

olio extra vergine d'oliva q.b.

Questa è una ricetta adatta a chi va sempre di corsa, fu presentata nel programma "Mattina in famiglia" qualche anno fa, nella rubrica "Quel che passa il convento"; è pratica, è veloce e non è neanche male....

Sbucciare le patate e tagliarle a rondelle, sbollentare in acqua salata qualche minuto senza farle frantumare.



ilricettariodibianca.com

Preparare la carne.



ilricettariodibianca.com

Tagliarla a listarelle con le forbici da cucina.



Pulire e sminuzzare le verdure e preparare un bel soffritto con l'olio in un tegame



Aggiungere la carne e salare. Portare a cottura.



Aggiungere le patate nel frattempo scolate e lasciare insaporire.



Servire caldo.