



CARNE

Bracioline con peperoni e pomodoro



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
15 MIN



CALORIE
400K

NOTE

INGREDIENTI

600 g di Fettine di vitellone

1 Peperone rosso

400 g di Polpa di pomodoro

1 Carota

1 costa di Sedano

1 Scalogno

1 spicchio di Aglio

2 cucchiaini di Farina 0

20 cl di Vino bianco secco

4 rametti di Timo fresco

Peperoncino in polvere

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Ammorbidite le fettine di vitellone con il batticarne. Infarinatele leggermente e passatele su un vassoio.
- Mondate e lavate il peperone, tagliatelo a falde e levate filamenti bianchi e semi; riducetelo poi a dadini e mettetelo da parte. Mondate e tritate con il mixer carota, sedano e scalogno.
- In una padella larga a bordi alti versate l'olio e fatevi soffriggere l'aglio 'vestito' (con la buccia) e schiacciato, a fuoco basso per un paio di minuti. Eliminate l'aglio e fate rosolare le fette di carne 2 minuti circa per lato, a fuoco abbastanza vivace, finché saranno ben colorite; salate, alzate la fiamma e sfumate con il vino, poi toglietele e tenetele in caldo.
- Trasferite nella padella il trito di odori, fatelo appassire per 2-3 minuti a fiamma bassa e poi unite la dadolata di peperoni. Alzate leggermente la fiamma e fate insaporire per qualche secondo; versate la polpa di pomodoro, unite il timo e un pizzico di sale e di peperoncino.
- Cuocete le verdure a fiamma bassa per 8-10 minuti e con il coperchio a metà. A fine cottura il sugo dovrà risultare abbastanza denso e il peperone cotto, ma croccante e non sfatto; regolate se necessario di sale.
- Rimettete le fette di carne nella padella con il sugo e fatele insaporire per 1 minuto circa, girandole una volta. Spegnete, fate riposare per qualche secondo e servite.

Carla Marchetti