SPEZZATINO DI VITELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 gr. di pezzetti di polpa di vitello,
- una cipolla
- 300 gr. di carote,
- 500 gr. di pomodori maturi (o una scatola di pelati da 250 gr.),
- 30 gr. di burro,
- una costa di sedano,
- un mazzetto di prezzemolo,
- una foglia di alloro,
- uno spicchio di aglio,
- poca farina bianca,
- poco brodo (si può preparare anche con il dado),
- olio,
- sale,
- pepe.

Mettete al fuoco il burro con 2 cucchiaiate di olio, fatevi rosolare i pezzi di carne infarinati e, quando cominceranno a prendere colore, aggiungetevi la cipolla tritata insieme al sedano e a 2 carote.
Unite poi le rimanenti carote raschiate, lavate e tagliate a bastoncini o a fettine rotonde, aggiungete la foglia di alloro, lo spicchio di aglio intero (che poi leverete a fine cottura), i pomodori precedentemente sbucciati e passati al setaccio o tritati e bagnate con una tazza di brodo.
Proseguite la cottura a recipiente coperto.
Durante la cottura mescolate di tanto in tanto, aggiustate di sale, pepate e, se fosse necessario, unite ancora brodo bollente.
Servite in tavola lo spezzatino contornato dalle carote.