
BOCCONCINI DI VITELLO AL PROSCIUTTO E PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di polpa di vitello magro a piccoli pezzi,
- 1 fetta di prosciutto cotto (fette 200 g di a cubetti),
- 1 scatola di piselli,
- 1 pomodoro maturo,
- sale,
- pepe.

In una casseruola precedentemente portata a temperatura come descritto nelle istruzioni generali.

Inserire i pezzi di vitello e farli rosolare da ambo le parti; aggiungere il prosciutto cotto tagliato a cubetti, il pomodoro finemente tritato, i piselli, sale e pepe quanto basta.

Cuocere a casseruola scoperta per circa 20 minuti, aggiungendo se necessario un mestolo di acqua.