

PAPPA CON VITELLO

Ingredienti per una persona:

- 180 g di brodo vegetale,
- 50 g di carne di vitello,
- 20 g di semolino istantaneo,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cucchiaio di formaggio grana padano grattugiato.

Nel brodo vegetale versiamo a pioggia il semolino istantaneo stemperandolo bene con una forchetta per evitare grumi. A parte cuociamo a vapore la carne di vitello e passiamola nel frullatore. Uniamo al semolino la carne frullata, le verdure del brodo, passate, l'olio extra-vergine e il grana padano grattugiato.