
SPEZZATINO CON PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr di spezzatino magro di vitello,
- 30 gr di funghi secchi,
- 150 gr di peperoni in salamoia,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 scorzetta di limone,
- 1 foglia di alloro,
- qualche foglia di basilico,
- olio,
- sale e pepe.

Mettete ad ammorbidire i funghi in acqua tiepida. In una casseruola fate scaldare qualche cucchiaino di olio e fatevi rosolare la carne a fuoco vivace. Salate e pepate. Bagnate con il vino bianco e fatelo evaporare, sempre a fuoco vivace, poi diminuite la fiamma e cuocete coperto per 20 minuti circa.

Intanto scolate i funghi, strizzateli e asciugateli bene, poi uniteli alla carne continuando la cottura sempre a fuoco moderato Tritate insieme l'aglio, basilico, l'alloro e la scorza di limone e tenete da parte trito aromatico.

Dopo aver cotto lo spezzatino ancora per 25 minuti unite i peperoni e mescolate bene. Aggiungete il trito aromatico, cuocete ancora un minuto e servite ben caldo con un contorno dal sapore neutro come un puré di patate.