

Spezzatino maiale e piselli



Ingredienti:

900 g di spezzatino

1 kg di piselli congelati

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

1 scatola di pelati

sale, pepe, dado vegetale

180 ml vino rosso

olio

Soffriggi nell'olio evo un battuto di cipolla e aglio coprendo con MCS, aggiungi la carne e continua a rosolare a fiamma media. Quando ha preso colore aggiungi sale o dado vegetale, pepe e bagna con un bicchiere di vino rosso. Fai evaporare il vino poi unisci i pelati passati e i piselli congelati. Usa fiamma alta finché riprende il bollore, poi fiamma bassa 15 minuti. Lascia a fuoco spento in auto cottura 15-20 minuti.

Eliza Sestov