



Bocconcini di manzo con le verze - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da: cockerina

secondo piatto - carne - verza

800 gr. di polpa di vitello
1/2 kg. di verza
100 gr di pancetta a cubetti
1/2 lt. di brodo di dado
cipolla, sedano, carota
farina, sale, pepe, olio e.v.o.
1/2 bicchiere di vino rosso

Tagliare la polpa di manzo a bocconcini, infarinarli e rosolarli in un tegame con olio, cipolla affettata e pancetta.

Bagnare col vino e quando è evaporato aggiungere un mestolo di brodo caldo, sale e pepe. Coprire, abbassare la fiamma e cuocere per circa 3/4 d'ora, aggiungendo di tanto in tanto un pò di brodo. Rimestare spesso.

Intanto lavare e affettare sottilmente la verza. Tagliare a rondelle la carota e il sedano.

Aggiungere le verdure e altro brodo ai bocconcini di carne e continuare la cottura per altri 30 min. circa, finchè la carne è tenera.