



Bimby: Spezzatino con piselli - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

500 gr. bocconcini di vitello, 40 gr. olio evo, ½ cipolla, 5 cl. Acqua, 10 cl. Vino bianco, 2 pomodori, 200 gr. piselli, sale, peperoncino

Inserisci nel boccale l'olio e la cipolla: 3 minuti a temperatura 100 velocità 4. Posiziona la farfalla, unisci i bocconcini di vitello infarinati e insaporiscili con il vino bianco per 10 minuti a temperatura 100 velocità 1. Aggiungi i pelati, il sale e cuoci: 40 minuti a temperatura 100 velocità 1, unendo a metà cottura i piselli. Consigli: se vuoi utilizzare bocconcini di pollo o tacchino, diminuisci il tempo di cottura.

eCucinando.it