



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Bocconcini di bufalo con verdure



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 40 minuti Tempo

Attrezzatura : **casseruola**

Ingredienti

- 500 g di punta di petto di bufalo
- 1 l di brodo di carne
- 100 g di piselli
- 1 cipolla
- 1 carota
- 3 zucchine
- 2 tuorli d'uovo
- 1 limone
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 100 g di farina
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione Bocconcini di bufalo con verdure

Passo 1.

Tagliate la carne a listarelle, infarinatele e fatele rosolare in olio extravergine d'oliva, tritate la cipolla e aggiungetela alla carne, fate soffriggere qualche minuto, aggiungete poi il vino e lasciatele evaporare.

Passo 2.

Fate cuocere per mezz'ora a fuoco basso aggiungendo pian piano il brodo.

Passo 3.

Nel frattempo pulite e tagliate a pezzetti le carote e le zucchine ed aggiungetele alla carne insieme ai piselli.

Passo 4.

Fate cuocere un'altra mezz'ora.

Passo 5.

Battete i tuorli d'uovo con il succo di un limone e versateli sulla carne, mescolate e cuocete il tutto per una decina di minuti a fuoco basso.

Passo 6.

Prima di servire spolverate con prezzemolo tritato e pepe.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)