



STRACCETTI DI VITELLO ALLE VERDURE

INGREDIENTI

- 100 g di cipolline in agrodolce
- 100 g di carciofini sott'olio
- 8 olive nere tipo Kalamata
- 3-4 rametti di prezzemolo
- 2 cucchiai d'olio extravergine di oliva
- 2 spicchi d'aglio
- 300 g di straccetti di vitello
- sale
- pepe

Scolare le cipolline ed i carciofini dal loro liquido di governo. Scolare le olive e snocciolarle. Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere. In una padella mettere l'olio e l'aglio spellato. Accendere il fuoco e farlo uniformemente colorire, quindi aggiungere la carne. Farla saltare a fiamma vivace per qualche minuto finché avrà preso colore, quindi togliere l'aglio. Unire cipolline, carciofini, olive ed un cucchiaino di prezzemolo tritato. Proseguire la cottura per 4-5 minuti saltando o girando con un cucchiaio di legno. Regolare di sale, unire una macinata di pepe e servire decorando con il restante prezzemolo tritato.