

Spezzatino con fave



Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di vitello senza osso misto,
- 1 kg di fave,
- 50 g di burro,
- mezzo bicchiere di olio,
- una cipolla,
- un bicchiere di vino bianco,
- farina,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Tritate la cipolla e ponetela in una casseruola con mezzo bicchiere d'olio.

Portate il recipiente sul fuoco e lentamente fate soffriggere e imbiondire la cipolla.

Aggiungete il vitello a pezzi e continuate a rosolare tutto mescolando spesso con un cucchiaio di legno.

Quando la carne avrà acquistato un bel colore biondo, spolverizzatela con la farina, quindi bagnatela con il bicchiere di vino e non appena questo sarà evaporato ricoprite la carne con acqua bollente.

Insaporite con sale (o dado) e pepe.

Mettete il coperchio alla casseruola e lasciate bollire molto lentamente fino a completa cottura, cioè per circa un ora e mezzo.

A cottura ultimata spegnete e lasciate la carne nel tegame coperto.

Intanto sbucciate le fave togliendo loro anche la pellicola interna e tuffatele in abbondante acqua salata portata in ebollizione.

Fatele cuocere per qualche minuto, poi scolatele e lasciatele sgocciolare.

In una casseruola fate fondere il burro, versatevi le fave e lasciatele insaporire, mescolandole continuamente ma con molta delicatezza.

Dopo una decina di minuti togliete le fave dal fuoco, aggiungetele allo spezzatino e fate insaporire il tutto per un minuto.

Rovesciate lo spezzatino con le fave in un piatto da portata e servitelo ben caldo.