

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Spezzatino di costine di vitello e patate vuoi spendere poco e mangiar buono???????????



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
40 minuti

Ingredienti

- Costoline di vitello - 4 pezzetti
- patate - 6 medie
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- pomodorini - una decina
- sale - q.b.
- origano - un pizzico
- dado - 1
- acqua - 1 bicchiere medio
- olio - 4 cucchiari

Preparazione

Io, di solito, per preparare lo spezzatino uso la pentola a pressione perché è molto più veloce e le patate non si rompono!!!! Fatevi preparare dal vostro macellaio delle costine di vitello a piccole porzioni e le mettete con un filo d'olio nella pentola a pressione assieme al prezzemolo e l'aglio tritati. Rosolate leggermente nel frattempo che tagliate i pomodorini a pezzetti. Aggiungeteli assieme ad un pizzico di origano, il dado e il bicchiere d'acqua. (Se non avete pomodorini vanno bene anche i pelati o del sugo che avevate già preparato!) Chiudete la pentola e fate cuocere per 20 min dall'inizio del sibilo. Fate raffreddare o se avete fretta mettete la pentola chiusa sotto il getto del rubinetto sollevando contemporaneamente la valvola della pentola. Quando finisce lo sfiato potete aprire! Nel frattempo avete pelato e tagliato a dadoni le patate che ora metterete nella pentola a pressione con un pizzico di sale. Mischiate con il sughetto che si sarà formato e chiudete. Aspettate che inizi di nuovo il sibilo e dopo 10 minuti è pronto. Controllate che non esca più vapore dalla valvola della pentola e potete aprire. Assaggiare che vada bene di sale e buon appetito! Con la pentola tradizionale i tempi sono molto più lunghi perché le costine hanno bisogno di molto tempo per essere tenere. Quindi evviva la pentola a pressione!!!!!! Naturalmente se gradite un altro tipo di carne più magra, va bene lo stesso ma questa è più saporita! Provare per credere!

