

Spezzatino di vitello al limone

INGREDIENTI:

800 gr di spezzatino di vitello,
1/2 bicchiere di vino bianco secco,
1 limone non trattato,
2 cucchiaini di farina,
300-400 ml di brodo vegetale caldo,
1/2 cipolla,
sale qb,
pepe qb,
olio evo qb.

Tritare finemente la cipolla e rosolarla con un po' d'olio.

Quando la cipolla risulta ben ammorbidita aggiungere lo spezzatino precedentemente infarinato e farlo rosolare per bene da tutti i lati, bagnare con il vino bianco e farlo evaporare.

Salare pepare e aggiungere il brodo abbassare il fuoco al minimo, coprire con un coperchio e far cuocere per 1h e 30' controllando di tanto in tanto.

Trascorso il tempo alzare la fiamma se c'è ancora del liquido, aggiungere le scorze di limone grattugiato e il succo di mezzo limone mescolare per far assorbire e servire.