

# Bocconcini di Bovino con Piselli



## Descrizione

Scopri come preparare dei deliziosi bocconcini di bovino con piselli, un secondo piatto semplice e saporito perfetto per tutta la famiglia. Questa ricetta di carne con piselli è ideale per chi cerca un piatto completo e nutriente, adatto anche alle occasioni speciali. I bocconcini di carne vengono cotti lentamente in un gustoso brodo, accompagnati da piselli freschi o surgelati, per ottenere una consistenza tenera e un sapore avvolgente. Perfetto da servire con un contorno di patate o verdure, questo piatto ti conquisterà con la sua semplicità e bontà. Ricetta facile e veloce da seguire, pronta in poco più di un'ora!

## Informazioni

**PREPARAZIONE:** 15 min

**DIFFICOLTÀ:** 1

**COTTURA:** 60 min

**DOSI PER:** 4 persone

## Ingredienti

600 g di **carne di bovino** a cubetti  
300 g di **piselli**  
1 spicchio d'**aglio**  
1 bicchiere di **vino bianco** secco

500 ml di **brodo di carne**  
3 cucchiaini di **olio evo**  
**Sale e pepe** q.b.  
2-3 rametti di **maggiorana** fresca

## Preparazione

- 1) Taglia la carne di bovino a cubetti di circa 2-3 cm per lato. Assicurati che siano di dimensioni uniformi per garantire una cottura omogenea.
- 2) In una casseruola capiente, versa l'olio extravergine d'oliva e aggiungi lo spicchio d'aglio sbucciato. Lascia soffriggere per qualche minuto a fuoco medio fino a dorare l'aglio, poi togliilo.
- 3) Aggiungi i cubetti di carne nella casseruola e rosolali a fuoco vivace. Mescola spesso affinché la carne si dorisca uniformemente su tutti i lati. Questo processo richiede circa 5-7 minuti.
- 4) Una volta che la carne è ben dorata, versa il vino bianco nella casseruola. Mescola delicatamente e lascia cuocere per un paio di minuti, fino a che l'alcol sarà evaporato.
- 5) Aggiungi il brodo di carne caldo, abbassa il fuoco, copri con un coperchio e lascia cuocere a fuoco lento per circa 40 minuti. La carne dovrebbe risultare tenera e ben cotta.
- 6) Trascorsi i 40 minuti, unisci i piselli alla carne. Aggiusta di sale e pepe a piacere. Continua la cottura per altri 15-20 minuti a fuoco dolce, fino a che i piselli saranno morbidi ma non troppo sfatti.
- 7) Servi i bocconcini di bovino con piselli ben caldi. Guarnisci ogni piatto con qualche rametto di maggiorana fresca per un tocco aromatico.