



Girello di vitello in salsa di peperoni

Girello di vitello, aglio, olio, olive, capperi, peperoni: metti olio in padella, fai cuocere i girelli, togliili e mettili da parte.

Nello stesso olio metti aglio e peperoni dopo 5 minuti aggiungi capperi e olive.

Fai ammorbidire lentamente i peperoni, aggiungi i girelli fai cuocere per 2-3-minuti, aggiungi passata quanto basta, pepe, sale e fai cuocere per 40 minuti.

Metti su gli spaghetti una volta cotti condisci con il sugo, impiatta a sinistra metti la carne con un po di sugo e a destra del paiatto gli spaghetti conditi.

Buon appetito

Marco Eletto

[Read More](#)
