

# CANNAMELA

## Spezzatino con erbe aromatiche



### Ingredienti

- 600 g spezzatino di vitello
- 1 cucchiaino preparato per soffritto liofilizzato CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino aglio liofilizzato CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino alloro frantumato serie oro CANNAMELA
- 4 cucchiari passata di pomodoro
- 1 cucchiaino fecola di patate
- 5/6 giri pepe nero in grani tappomacina CANNAMELA
- 2 cucchiari olio extravergine d'oliva
- qb sale
- 1 sacchetto forno Cuki



Porzioni  
3 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
6 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
244.33\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)



## Preparazione

- 1** In una ciotola capiente mettere il **preparato per soffritto liofilizzato CANNAMELA** e l'**aglio liofilizzato CANNAMELA**. Completare con l'**alloro frantumato serie oro CANNAMELA**.
- 2** Aromatizzare con 5/6 giri di **pepe nero in grani tappomacina CANNAMELA**, poi unire la passata di pomodoro, l'olio, il sale e mescolare bene.
- 3** Aggiungere lo spezzatino, quindi mescolare in modo che la carne si condisca bene.
- 4** Aprire il **sacchetto forno CUKI**, inserire la fecola e agitarlo.
- 5** Porre lo spezzatino nel **sacchetto forno CUKI** e chiuderlo con l'apposito legaccio.

Infornare il **sacchetto forno CUKI** a 170° per 30 min. In cottura tagliare uno degli angoli del sacchetto o praticare alcuni fori per lasciar fuoriuscire il vapore.

- 6** Per velocizzare l'operazione di preparazione inserite lo spezzatino, le erbe aromatiche, le spezie e gli altri ingredienti direttamente nel sacchetto dopo averlo infarinato, poi agitatelo con cura facendo attenzione a non romperlo.

E' possibile cuocere lo spezzatino anche nel microonde ad una potenza medio-alta (720 W) per 10 minuti.