



Spezzatino: En snabb och enkel italiensk kalvgryta för alla tillfällen.

Spezzatino

600 g kalvkött

0,5 blekselleri

1 morot

1 gul lök

Smör och olivolja

Olivolja

1 msk vetemjöl

2 dl torrt vitt vin

1 liter köttbuljong

1 kvist färsk rosmarin

2 msk tomatpuré

Salt och peppar

400 g potatis

Tärna selleri, morot och lök. Fräs i olivolja utan att det tar färg. Ta upp och lägg åt sidan. Skär köttet i bitar och bryn det i olivolja och smör. Tillsätt grönsakerna och låt det steka ihop några minuter. Salta, peppra och pudra över mjölet. När mjölet helt har absorberats, tillsätt vin, buljong, rosmarin och tomatpuré.