Bocconcini di vitello alle mele, nocciole e curry

Accompagna i tuoi bambini nella scoperta di gusti nuovi e sani come quelli proposti in questa ricetta.

Il **cibo vivo** è il cibo genuino, ricco di nutrienti e che mantiene intatto il suo sapore naturale. Il cibo vivo si riconosce perché, in un piatto, si sposa perfettamente con gli altri cibi vivi per un'incredibile esaltazione del gusto. Per questo, una ricetta che tra gli ingredienti prevede solo cibi vivi non devi abbondare con il sale o con troppi condimenti, perché la ricchezza del gusto è garantita da ogni singolo alimento.

Vuoi scoprire cosa significa cibo vivo? Prova questa **ricetta adatta a grandi e piccoli** e vedrai come il gusto esplode dalla combinazione tra la carne di vitello, la mela, le nocciole e il curry.

Difficoltà: bassa
Costo: basso
Preparazione: 10 min. + 10 min. di cottura

Ingredienti
(per 4 persone)

300 g di polpa di vitellone
1 mela Passo dopo Passo Despar
50 g di nocciole sgusciate Bio,Logico Despar
1 cucchiaino di curry
3 cucchiai di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
un pizzico di sale

Procedimento
1. Taglia a cubetti la polpa di vitello, dopo averla eventualmente sgrassata.
2. Trita le nocciole e riduci a cubetti la mela dopo averla lavata e mondata.
3. Scalda leggermente l'olio in una padella e fai brevemente rosolare i bocconcini di vitello su tutti i lati.
4. Aggiungi i dadini di mela, le nocciole, il curry e un pizzico di sale, e lascia cuocere a fuoco non troppo alto per circa 10 minuti. Servi caldo.