

SECONDI PIATTI

Arrosto con olive Tslì Zeitim Maroka'i

LUOGO: *Asia / Israele*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *150 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Tslì Zeitim Maroka'i ovvero un gustoso e saporito arrosto in casseruola con le olive.

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO leggermente grasso
,tagliata a cubetti - 500 gr
OLIVE VERDI 250 gr
AGLIO testa di media grandezza
schiacciato - 1
SEDANO tritate - 10 coste
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE tritato
- 1 cucchiaino da tè
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 4 cucchiai
da tavola
ACQUA 1,5 tazze
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola bassa scaldate l'olio. Aggiungete l'aglio e la carne, il sedano, il sale, l'acqua, il peperoncino e lasciate sobbollire il tutto a fuoco basso per 2 ore.





2 A questo punto, aggiungete le olive snocciate e continuate a cuocere per un'altra ½ ora.



3 Cinque minuti prima dal termine della cottura, rimuovete dal fuoco e incorporatevi il succo di limone.



4 Portate nuovamente ad ebollizione e togliete dal fuoco.

Servite questo stufato come piatto principale.