

SECONDI PIATTI

# Stufato di carne di Banja Luka

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Montenegro*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *180 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 800 gr

BURRO 120 gr

CIPOLLE ROSSE 120 gr

PEPERONI ROSSI 1

CAROTE 80 gr

PREZZEMOLO 20 gr

SALSA DI POMODORO PRONTA 40 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Affettate le cipolle rosse, le carote e il prezzemolo.  
Tagliate la carne in piccoli pezzi.

Scaldate il burro nella padella e aggiungetevi la carne e le verdure.



2 Versate dell'acqua nello stufato e lasciate bollire il tutto.



3 Eliminate la schiuma che affiora in superficie.



4 Aggiungete il sale e il pepe e la salsa di pomodoro.



5 Soffriggete fino a quando la carne sia cotta.  
In fine, aggiungete il peperone rosso ed amalgamatelo al resto.



6 Servite questo piatto sempre con una buona quantità di salsa.