

SECONDI PIATTI

## Bocconcini di carne al cartoccio Hadzija's chevap

LUOGO: [Europa](#) / [Montenegro](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO 750 gr

CIPOLLE ROSSE 250 gr

FUNGHI 250 gr

POMODORI 500 gr

BURRO 100 gr

SALE

PEPE NERO

PREZZEMOLO

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate la carne disossata in piccoli pezzi e salatela.

Scaldate metà del burro a disposizione in una casseruola e rosolatevi la carne.

Sbollentate i pomodori, quindi spellateli e togliete qualsiasi residuo di semi e tagliateli in cubetti. Pulite le cipolle rosse e tritatele. Lavate i funghi e affettateli.

Soffriggete le cipolle rosse nel burro rimasto fino a quando iniziano a prendere un colore dorato. Aggiungete i funghi ed il prezzemolo e continuate a rosolare.

A questo punto, aggiungete i pomodori e soffriggete il tutto insieme.

Alla fine aggiungete la carne, il sale e il pepe e continuate a cuocere a fuoco dolce fino a che si ottenga il composto della consistenza e sapore desiderato.

Adagiate un foglio di carta forno in una teglia da forno e versatevi dentro la carne.

Coprite con dell'altra carta forno ed infornate.

Una volta coperti i chevaps con la carta forno, cospargete di tuorlo le estremità del foglio di carta e incollatele.

Lasciate cuocere fino a che i chevaps non diventino croccanti.

Servite il piatto caldo ancora nel cartoccio.