

SECONDI PIATTI

Bollito di manzo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 pezzo di biancostato di manzo di circa
400 g
1 patata
1 zucchini
1 carota
1 cipolla
sale.

PREPARAZIONE

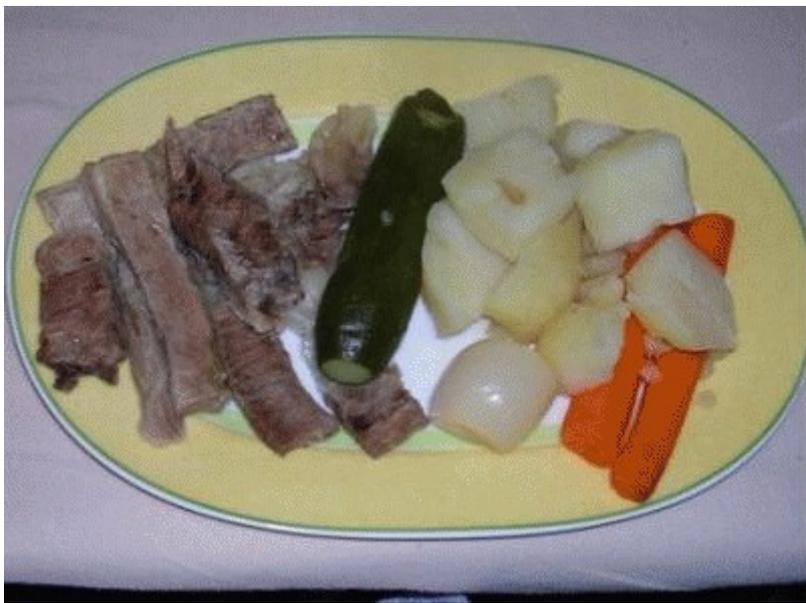
1 Ecco gli ingredienti.



2 Mondate le carote, lavate le zucchine, pelate le patate e spezzettate la cipolla.



3 Poneteli insieme alla carne in una capiente pentola con dell'acqua salata, cuocete a fiamma moderata per circa d un ora.



- 4 Filtrate il liquido. Il brodo così ottenuto può essere utilizzato , per esempio, nella preparazione dei risotti.

