

**SECONDI PIATTI** 

## Kreas me chortarikà -Vitello stufato con sedano e porri

di: Cookaround

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO 1 kg

SEDANO 1,5 kg

PORRI 500 gr

CIPOLLE 1

CIPOLLOTTI 5

ANETO 1 mazzetto

BURRO ½ tazze

POMODORI 3

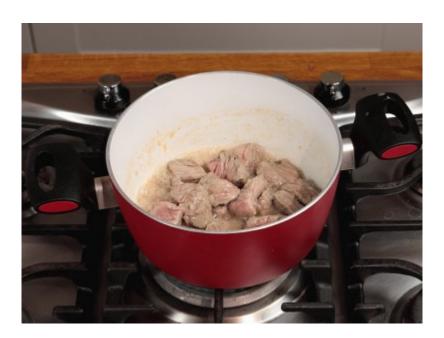
SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lavate la carne e tagliatela in piccoli pezzi.

Prendete una casseruola e fatevi scaldare il burro, quindi rosolatevi uniformemente la carne; salate e pepate.



2 Lavate e tagliate la verdura in piccoli pezzi. Pulite i pomodori e tritateli.
Quando la carne sarà quasi cotta, aggiungete la verdura, i pomodori e l'aneto.





Versate 2 tazze d'acqua e portate il tutto a cottura a fiamma bassissima per circa 50 minuti.

