

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.





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

