

SECONDI PIATTI

Carne cotta con prugne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Israele*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 500 gr
PRUGNE 500 gr
MARGARINA 85 gr
ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola
ACQUA 2 tazze
CIPOLLE affettata - 1
NOCE MOSCATA 1 pizzico
CANNELLA ¼ cucchiaini da tè
PEPE NERO 1 cucchiaino da tè
SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliate la carne a cubetti.

Scaldate la margarina in una casseruola bassa, disponetevi la carne, la cipolla, il sale e il pepe e cuocete a fuoco lento fino a doratura della carne.



2 Aggiungete l'acqua e coprite la casseruola.



3 Lasciate sobbollire il tutto per un'altra mezz'ora. Circa 10 minuti prima della fine della cottura aggiungete le prugne, lo zucchero, la noce moscata e la cannella.





4 Servite come piatto principale accompagnato da riso, maccheroni o patate.