

SECONDI PIATTI

Carne in agro-dolce

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 450g di manzo
- 1 cucchiaio di burro o lardo fuso
- 1 cipolla
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaio di zucchero
- 2 cucchiaini di pane di segale grattugiato
- 1 biscotto al miele
- 1 cucchiaio di acido citrico al 2%
- spezie sale

PREPARAZIONE

1 Soffriggete la carne tagliata a pezzi, aggiungete il pepe, le foglie d'alloro, le cipolle saltate e stufate per circa 1 ora nel fondo di cottura.

Aggiungete, quindi, il pane grattugiato, il biscotto di miele, il concentrato di pomodoro, lo zucchero, l'acido citrico e stufate nuovamente fino a cottura ultimata.

Servite con patate lesse o fritte.