

SECONDI PIATTI

Carne per pita

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

800 g di carne di manzo tenerissima

4 cucchiaini di olio di oliva

1/2 cipolla rossa

1/2 cipolla bianca

4 dadi

erba cipollina

prezzemolo

peperoncino macinato

curry

cumin

estragon

echalotte

salvia

erbe de provence.

Pane per pita

feta

insalata

carote

salsa "Andalouse" o maionese.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la carne in pezzetti sottili.





- 2 In una pirofila mettere 4 cucchiaini di olio di oliva, la carne, la cipolla rossa e la bianca affettate finemente. Mettere nel forno al massimo e farla grigliare almeno 1 ora, girarla spesso.



3 Disporla dentro una pentola e aggiungere acqua, regolare il livello un dito al di sotto della carne. Aggiungerci i 4 dadi, girare di tanto in tanto, cuocere a fuoco medio finché non si sia quasi del tutto asciugata.





- 4 Adesso incorporare tutte le spezie e continuare a far cuocere ancora 10 minuti finché si asciughi completamente.





5 Per preparare la pita: passare in forno per 40 minuti il pane per pita fatto in casa. Tagliare il pane a metà, spruzzarci della salsa "Andalouse" o la maionese e riempire alternando la carne con l'insalata mescolata con delle carote tagliate fini, la feta a quadrettini.





Ingredienti per 4 persone.

NOTE