

SECONDI PIATTI

Cavolo stufato – fatto in casa

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

- 1 kg di cavolo
- 300g di manzo o maiale sminuzzato
- 1 carota
- 1 cipolla
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- 2 cucchiai di riso
- 1 cucchiaio farina
- 2 cucchiai di lardo
- sale

PREPARAZIONE

1 Tagliate il cavolo in striscioline e stufatelo fino a metà cottura aggiungendo del brodo (200 o 300 g per 1 kg di cavolo), il lardo e il concentrato di pomodoro e mescolate di tanto in tanto.

A questo punto aggiungete la carne macinata, il riso, le cipolle e le carote tagliate a striscioline e stufatele fino a cottura ultimata.

Condite il cavolo con la farina tostata, lo zucchero, il sale e portate ad ebollizione.