

SECONDI PIATTI

Hustpot Stufato di manzo con verdure in stile olandese

LUOGO: Europa / Olanda

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 130 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Hustpot ovvero stufato di manzo con verdure come nella tradizione olandese.

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 700 gr
CAROTE affettate - 1,5 kg
PATATE tagliate in 4 - 1,5 kg
CIPOLLE tagliate in 4 - 500 gr
ACQUA 3 tazze
LARDO DI MAIALE 2 cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Fate bollire lentamente la carne in 3 tazze di acqua salata per un'ora.



2 Schiumate l'acqua di cottura della carne via via che la schiuma affiora in superficie.



3 Aggiungete le carote e fate bollire lentamente per 10 minuti.



4 Unite, quindi, anche le patate, le cipolle e il grasso di pancetta.



5 Fate bollire il tutto lentamente per un'ora.

A cottura ultimata, togliete la carne dalla casseruola, tagliatela a fette e conservatela al caldo.



6 Riunite tutte le verdure e conditele a piacere con sale e pepe.

Servite la carne affettata accompagnata dalla verdura.