

SECONDI PIATTI

# Stufato di vitello al vino ricetta bulgara

LUOGO: Europa / Bulgaria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 30 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Lo stufato di vitello al vino è una ricetta bulgara ricca di sapore con un condimento profumatissimo.

## INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO 1 kg  
VINO BIANCO 1 tazza  
CIPOLLE 5  
CAROTE 1  
SEDANO ½  
CONCENTRATO DI POMODORO 1  
cucchiaino da tavola  
FARINA 1 cucchiaino da tavola  
PAPRICA 1 cucchiaino da tè  
ALLORO 1 foglia  
PEPE NERO  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ½ tazze  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne disossata in piccoli pezzi e soffriggetela in olio di semi di girasole e un goccio d'acqua insieme alle cipolle tagliate finemente, al sedano e alle carote.



- 2 Quando le verdure risulteranno morbide, aggiungete il concentrato di pomodoro diluito in acqua, la farina e la paprika; regolate di sale.





3 Bagnate il tutto con il vino e dell'acqua; unite la foglia d'alloro ed il pepe e sobbollire a fuoco lento.





4 Cospargere con prezzemolo finemente tritato prima di servire.