

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.