

SECONDI PIATTI

Manzo alla valtellinese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [240 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

CIPOLLINE 400 gr

BURRO 100 gr

CARNE DI MANZO 1 kg

POMODORI 500 gr

PREPARAZIONE

1 Sistemate su ogni fettina di manzo il pomodoro a fette e disponete le fette una sull'altra.



2 Legatele bene insieme con dello spago da cucina.



- 3** Spezzettate il burro in un tegame e disponetevi la carne che andrà cotta a fuoco lentissimo per 3 ore.



- 4** Aggiungete, quindi, le cipolline e proseguite la cottura per un'altra ora.



- 5** Slegate la carne, disponete le fette sul piatto di portata ben caldo e irroratele con il loro sugo.