

SECONDI PIATTI

Manzo con le prugne | Shizifiadah

LUOGO: [Asia](#) / [Israele](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il manzo con le prugne che in lingua originale viene chiamato anche Shizifiadah è una squisita ricetta di origine israeliana. Questo paese vanta dei piatti molto famosi e saporiti, come la thine, o i [falafel](#), o ancora l'hummus. Ecco che allora questa pietanza forse meno conosciuta ma non meno saporita dovete assolutamente provarla perché vale decisamente la pena. Provate questa ricetta molto particolare e fateci sapere se vi è piaciuta!

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 500 gr
PRUGNE 500 gr
MARGARINA 85 gr
ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola
ACQUA 2 tazze
CIPOLLE affettata - 1
NOCE MOSCATA 1 pizzico
CANNELLA ¼ cucchiaini da tè
PEPE NERO 1 cucchiaino da tè
SALE

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta del manzo con le prugne per prima cosa tagliate la carne a cubetti.

Scaldate la margarina in una casseruola bassa, disponetevi la carne, la cipolla, il sale e il pepe e cuocete a fuoco lento fino a doratura della carne.



2 Aggiungete l'acqua e coprite la casseruola.



3 Lasciate sobbollire il tutto per un'altra mezz'ora. Circa 10 minuti prima della fine della cottura aggiungete le prugne, lo zucchero, la noce moscata e la cannella.





4 Servite come piatto principale accompagnato da riso, maccheroni o patate.