

SECONDI PIATTI

Manzo stufato

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 kg di ossa e frattaglie di manzo
- 120 g di strutto
- acqua q.b.
- 1/8 litro di vino rosso
- 80 g di farina
- sedano rapa
- rapa
- prezzemolo e carote
- 100 g di cipolle
- grani di pepe
- spezie miste
- 2 cucchiaini di passata di pomodoro

PREPARAZIONE

- 1 Strofinare il manzo con il sale ed il pepe, mettetelo a cuocere nello strutto caldo, quindi rimuovetelo e tagliatelo a fette dall'estremità in senso opposto alle fibre. Soffriggere le

ossa e le interiora e i tuberi affettati finemente con le spezie nello strutto caldo. Prima che le verdure s'imbruniscano, aggiungete le cipolle affettate anch'esse molto finemente e lasciate cuocere fino a che prendano colore. Quindi aggiungete la farina, lasciatela prendere colore e versateci del brodo di manzo o dell'acqua. Ora incorporate la passata di pomodoro e il vino rosso e lasciate cuocere per 2 o 3 ore. Filtrate e servite con il manzo affettato.