

ZUPPE E MINESTRE

Salsa di patate con carne

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

- 1
- 5 l d'acqua
- 500g di manzo (con l'osso)
- 2-3 patate
- 1 cipolla
- 40g di olio vegetale o burro
- pepe
- sale

PREPARAZIONE

1 Preparate il brodo con l'osso di manzo, versatelo in una caraffa o in una casseruola di ghisa e conservatelo in forno per 20-30 minuti.

Tagliate a pezzetti le patate sbucciate, affettate la cipolla ad anelli, quindi tagliateli a metà. Dorate le cipolle e le patate e trasferitele nella caraffa con la carne.

Aggiungete del pepe e cuocete in forno fino a cottura ultimata.