

SECONDI PIATTI

Spezzatino al curry

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 500 g di bocconcini di manzo
- 1 cipolla tritata finemente
- 1 spicchio di aglio tritato finemente
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 200 g di patate tagliate a pezzi
- sale
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di curry

PREPARAZIONE

- 1** In una padella fate soffriggere nell'olio la cipolla e l'aglio poi aggiungete la carne e fatela rosolare per 5 minuti, aggiungete il sale ed il vino e lasciatelo sfumare.

Aggiungete le patate e se la carne è secca aggiungete dell'acqua ed il cucchiaino di curry mescolare bene e lasciate cuocere a fuoco basso e coprendo la pentola per 30-40 minuti.

