

SECONDI PIATTI

Srednogorie hotch-potch - Stufato con verdure bulgaro

LUOGO: [Europa](#) / [Bulgaria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO 1 kg
FUNGHI 2 tazze
OKRA 100 gr
POMODORI 3
PEPERONI 4
RISO ½ tazze
PATATE 2
VINO BIANCO ½ tazze
PAPRICA 1 cucchiaio da tè
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ¾ tazze
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Friggete la carne tagliata in pezzi grossi in olio e in grossi pezzi in olio e un goccio d'acqua, quindi rimuovetela dalla casseruola.



- 2 Imbiondite le cipolle affettate finemente, i pomodori e la paprika nello stesso olio di cottura della carne.





3 Rimettete la carne nella casseruola, aggiungete il vino e dell'acqua calda, portate ad ebollizione ed aggiustate di sale.





4 Aggiungete i funghi e dopo 10 minuti i peperoni affettati a strisce e l'okra pulito.



5 Quando il tutto s'è ammorbidito, aggiungete l'olio rimanente e trasferite il tutto in forno.

Quando tutti gli ingredienti risulteranno ben cotti, estraete la casseruola dal forno e cospargete il tutto con prezzemolo tritato e pepe.