

SECONDI PIATTI

Stifado (Grecia)

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

700 g di carne di manzo
450 g di pomodori privati della pelle
450 g di patate
150 ml di brodo di carne
2 cucchiai di olio
250 g di scalogni
2 spicchi d'aglio
700 g di manzo
1 rametto di rosmarino
1 foglia d'alloro
2 cucchiai di aceto di vino rosso
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Sbollentare i pomodori per sbuciarli facilmente.



3 Passare i pomodori spellati col brodo nel mixer fino a ottenere una purea.





4 Scaldare l'olio in una casseruola e soffriggere gli scalogni e l'aglio a fuoco basso per 5 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Trasferire l'aglio e lo scalogno in una ciotolina con l'ausilio di un mestolo forato.





5 Mettere nella pentola la carne e rosolarla, mescolando spesso, per 5-8 minuti.



6 Rimettere nella pentola gli scalogni e l'aglio, aggiungere la purea di pomodori, le erbe e l'aceto e regolare di sale e pepe.





- 7 Coprire e cuocere a fuoco basso per 30 minuti, all'occorrenza aggiungere un po' di brodo, aggiungere le patate, coprire e cuocere per altri 30 minuti.



8 Eliminare l'alloro e il rosmarino e servire ben caldo.



Ricetta per 6 persone.

NOTE