

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Stovies

LUOGO: Europa / Regno Unito

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



INGREDIENTI

1kg di patate
1 cipolla
½ lt di acqua calda o brodo
pezzi di manzo o agnello arrostito
60g di burro e olio miscelati
sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Sciogliete il burro e l'olio in una pentola. Sbucciate e affettate le patate e le cipolle in rondelle spesse e mettetele nella pentola. Fatele saltare nell'olio e nel burro per qualche minuto. Aggiungete, ora, il brodo o l'acqua calda, il sale e il pepe. Coprite la pentola e portate lentamente ad ebollizione.

Fate sobbollire dolcemente, mescolando occasionalmente per prevenire che s'attacchi sul fondo, per un ora. Aggiungete i pezzi di carne e cuocete un altro po' fino a che le patate prendano colore e la carne sia calda.

Servite con un'abbondante quantità di prezzemolo tritato fresco. L'accompagnamento

classico a questo piatto sono i biscotti di avena e un bicchiere di latte.