

ZUPPE E MINESTRE

Stufato del monastero

LUOGO: Europa / Bulgaria

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



INGREDIENTI

PATATE o 4 - 3
POMODORI 2
SEDANO ½ mazzi
CIPOLLE piccole - 200 gr
OLIVE VERDI ½ tazze
FUNGHI 2 tazze
RISO ¼ tazze
VINO BIANCO ½ tazze
PREZZEMOLO
PEPE NERO
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ½ tazze
SALE

PREPARAZIONE

1 Cuocere le cipolle tagliate finemente, le carote ed il sedano in olio e acqua. Aggiungere le cipolline, le olive, i funghi e il pepe. Versarci sopra il vino e 1 tazza d'acqua, il sale e

sobbollire finché il tutto s'intenerisce.

Aggiungere le patate affettate ed il riso, seguiti dal pomodoro a pezzi dopo 15 minuti.

Versare il piatto in una teglia o in un coccio, cospargere di prezzemolo ed infornare.