

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.