

SECONDI PIATTI

## Stufato di agnello Yukhnee

LUOGO: *Asia / Siria*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *25 min*    COTTURA: *100 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



### INGREDIENTI

AGNELLO tagliato a cubetti - 1 kg

PATATE a cubetti - 3

BURRO ½ tazze

CIPOLLE tritate - 2

SPICCHIO DI AGLIO 1

PASSATA DI POMODORO ½ tazze

SALE

PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Fate fondere il burro in una casseruola, saltatevi la carne fino a doratura, quindi rimuovetela e mettetela da parte.



- 2 Mettete nella casseruola le cipolle e l'aglio a farlo imbiondire, aggiungetevi anche il sale e il pepe a piacere e la passata di pomodoro, cuocete tutto insieme per qualche minuto.



- 3 Rimettete la carne nella casseruola e aggiungete acqua a sufficienza a ricoprirla e cuocete a fuoco medio per un'ora o fino a che la carne sia cotta.



4 Quasi al termine della cottura della carne, unite le patate e cuocete fino a quando saranno cotte.

