

SECONDI PIATTI

## Stufato di carne e mele

---

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 90 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 500 gr  
MELE 300 gr  
STRUTTO 2 cucchiaini da tavola  
CIPOLLE 1  
CAROTE 1  
PEPE NERO  
SALE

### PREPARAZIONE

**1** Soffriggete la carne tagliata a pezzi in una padella con il lardo.



- 2 Trasferite la carne in una casseruola con il fondo spesso, alternando uno strato di carne con delle cipolle saltate, carote e mele affettate.





3 Coprite il tutto con del brodo di carne e stufate fino a cottura ultimata.



4 Aggiungete sale e pepe a piacere. Servite con il sugo di cottura.