

SECONDI PIATTI

Stufato di carne e patate

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 80 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Un piatto greco della festa: questo stufato di carne e patate può diventare il piatto forte di uno dei pranzi (o cene) delle feste. Preparato a Natale in Grecia, può essere un'ottima maniera per conoscere meglio questo paese. Provate questa ricetta semplice e deliziosa, ne resterete soddisfatti di certo!

INGREDIENTI

SPEZZATINO DI MANZO 2 kg
PATATE affettate finemente - 1 kg
POMODORO PELATO 400 gr
CIPOLLE medie affettate finemente - 2
CAROTE affettate finemente - 2
PREZZEMOLO tritato finemente - 2
cucchiari da tavola
OLIO DI SEMI 2 cucchiari da tavola
OLIO DI OLIVA 2 cucchiari da tavola
PEPE NERO
SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliate la carne a bocconcini.

Scaldate entrambi gli oli in una casseruola e rosolatevi i pezzi di carne, rosolandoli da entrambi i lati e togliendoli non appena risultino ben colorati.





2 Affettate le cipolle e tagliate le carote a rondelle, quindi saltatele nella stessa casseruola usata per la carne.



3 Aggiungete, ora, i pomodori portate ad ebollizione e rimettete i pezzi di carne nella casseruola.



- 4 Il sugo dovrebbe coprire completamente la carne, qualora non fosse così, aggiungete un po' d'acqua calda.



5 Coprite con un coperchio e cuocete fino a che la carne sia tenera, circa 1 ora (il manzo necessita di un pochino più di tempo per cuocere).

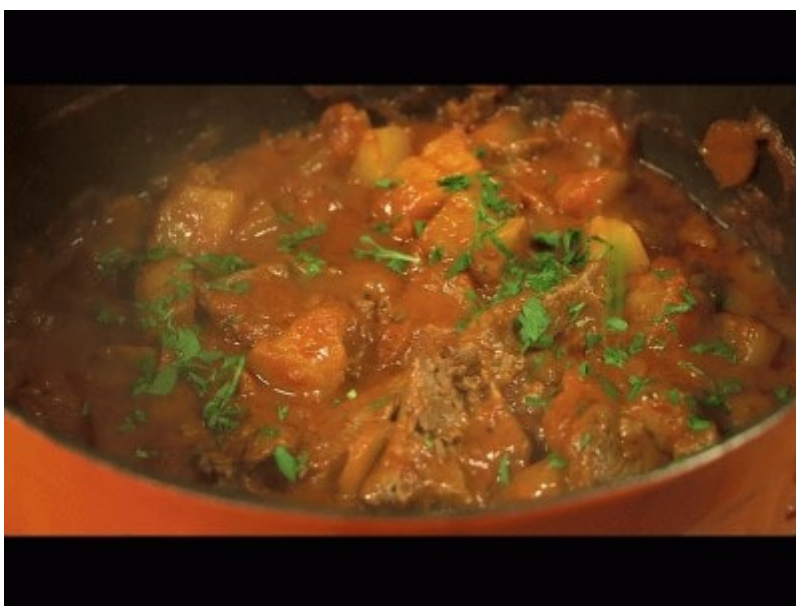
Condite con sale e pepe, aggiungete le patate crude affettate sottilmente.





- 6 Aggiungete acqua a sufficienza per ricoprire il tutto, coprite e cuocete per altri 20-30 minuti, fino a che le patate siano morbide.

Al termine della cottura aggiungete il prezzemolo tritato finemente.



- 7 Servite lo stufato ben caldo aggiungendo altro prezzemolo e pepe macinato fresco.



8 Se volete una versione un po' più particolare, tagliate le patate a pezzettoni e friggetele prima, quindi aggiungetele alla carne e cuocete per un tempo leggermente inferiore, circa 10 minuti.