

SECONDI PIATTI

Stufato di cuore di manzo con verdure

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

400g di cuore
2 cucchiaini di farina
1 barbabietola
1 cetriolo sott'aceto
2 carote
spezie
2 cucchiaini di panna acida
lardo
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite e lavate il cuore, tagliatelo in pezzi, infarinateli e fate soffriggere finché cambi colore e diventi croccante.

Trasferite i pezzi di cuore in una casseruola, aggiungetevi il cetriolo sottaceto affettato, la barbabietola e la carota, le spezie, un po' di brodo e stufate a fuoco basso.

5-10 minuti prima che termini la cottura, versate sopra la panna acida e aggiungete sale a piacere.

Piatto tradizionale

NOTE