

SECONDI PIATTI

Stufato di manzo con le noci

LUOGO: Europa / Repubblica Ceca

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



INGREDIENTI

1 kg di carne di manzo
sale
1 cipolla piccola
½ lt di panna acida
4 cucchiari di farina
300 g di noci fresche sgusciate.

PREPARAZIONE

- 1 Facciamo brasare la carne, salata, con la cipolla e un po' di acqua, continuando ad aggiungere liquido durante la cottura. Quando la carne è ben cotta si toglie dal recipiente. Al sugo rimasto si aggiunge la panna acida nella quale avremo sciolto, prima, la farina. Far bollire dolcemente ancora un po', aggiustando di sale. Nel frattempo bisogna spellare le noci, che poi si tagliuzzano a pezzi, abbastanza grossi e si versano, alla fine, nella salsa. La carna, tagliata a fette, si dispone nei piatti, accompagnata da alcune fette di Knedlíky: sul tutto si versa il sugo alle noci.