

SECONDI PIATTI

## Stufato di manzo con le noci

LUOGO: [Europa](#) / [Repubblica Ceca](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [80 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

CARNE DI MANZO a bocconcini - 1 kg

NOCI sgusciate - 300 gr

CIPOLLE piccola - 1

PANNA ACIDA 250 ml

FARINA 4 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

Lo **stufato di manzo** con le noci è un secondo piatto molto saporito che piacerà soprattutto a chi ama i secondi piatti di carne rustici e saporiti! Provate questa ricetta che è decisamente semplice è perfetta ad esempio durante un pranzo domenicale in famiglia quando si vuol portare a tavola una preparazione che metta d'accordo tutti ma che sia anche di semplice fattura. Provate questo piatto e se amate gli spezzatini provate questo e poi anche quello al [limone](#), favoloso!

# PREPARAZIONE

- 1 Per fare lo stufato di manzo con le noci fate rosolare la carne in un tegame, possibilmente in ghisa, con un fondo d'olio e la cipolla affettata.





**2** Salate, pepate e mescolate il tutto.

Aggiungete tanta acqua quanta ne serve per coprirlo tutto.



**3** Lasciar cuocere a tegame coperto per circa un'ora o a cottura della carne.



4 Prelevare la carne dal tegame una volta cotta, lasciando il fondo di cottura.



5 Aggiungere la panna acida al fondo di cottura e mescolare.



**6** Unire la farina, mescolare e far addensare.



**7** Aggiungere nuovamente la carne e le noci tritate; far insaporire per qualche minuto.



8 Servire lo stufato ben caldo con l'aggiunta di pepe e noci a piacere.



# CONSIGLIO

Posso consumare anche il giorno dopo una porzione avanzata?

Sì certo, basterà riscaldarla per sciogliere di nuovo il sugo.

**Quale carne è preferibile usare?**

È meglio usare la carne per lo spezzatino.

**Adoro le noci, quale altro mi puoi consigliare?**

Puoi fare un primo buonissimo: le orecchiette con salsa di noci!