

SECONDI PIATTI

## Stufato di montone

LUOGO: Europa / Norvegia

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



### INGREDIENTI

600g di cavolo cappuccio

500g di polpa di manzo

farina

60g di burro

sale

pepe nero in grani

### PREPARAZIONE

- 1 Dopo aver pulito per bene il cavolo, tagliatelo a striscioline e sbollentatelo in acqua salata. Poi tagliate la carne a cubetti e rosolatela nel burro, mescolandola con un cucchiaio di legno. Disponetela quindi in un tegame, alternatela con strati di cavolo ben sgocciolato e cospargete ogni strato con pepe in grani, farina e sale. Coprite con acqua o brodo, portate a ebollizione e lasciate cuocere a fuoco moderato per 2 1/2 ore.