

SECONDI PIATTI

Stufato Kareliano

LUOGO: Europa / Finlandia

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



INGREDIENTI

300g di bistecca
300g di spalla di maiale
300g di stufato di agnello o montone
2/3 cipolle
1 ½ cucchiaino di sale
8 grani di pepe della Giamaica
acqua.

PREPARAZIONE

1 Tagliare la carne in cubetti (4x4cm). Non c'è bisogno di rimuovere gli ossicini. Mettere la carne e le cipolle grossolanamente tritate a strati nella casseruola, cospargere ciascuno strato di sale e pepe della Giamaica. Aggiungere l'acqua fino a completa copertura della carne.

Cuocere in forno senza coperchio a temperatura moderata, 175°C per 2 ½ - 3 ore. Coprire la casseruola nell'ultima parte della cottura. Servire con puree di patate o cavolfiore svedese lessato.