

SECONDI PIATTI

# Stufato misto di carne

LUOGO: **Africa / Madagascar**

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



## INGREDIENTI

- 1 cucchiaio di olio vegetale
- 225g di bistecche di manzo stufate o brasate tagliate in cubetti da 2  
5cm
- 2 cipolle tritate
- 3 spicchi d'aglio schiacciati
- sale e pepe nero
- acqua fredda
- 225g di spalla o zampa di maiale tagliata in cubetti da 2  
5cm
- 2 petti di pollo tagliati in cubetti da 2  
5cm
- 4 grossi pomodori tritati
- 1 pezzo da 5cm di zenzero fresco  
grattugiato grossolanamente
- 450g di spinaci freschi sminuzzati
- 2 cucchiaini di Sakay (salsa di peperoncino  
piccante) facoltativa

# PREPARAZIONE

**1** Scaldate l'olio in una grossa casseruola, aggiungetevi il manzo e cuocete per 2 minuti da ciascun lato. Aggiungetevi le cipolle e l'aglio e cuocete, mescolando, per altri 2 minuti. Aggiungete acqua fredda a sufficienza per ricoprire la carne, condite con sale e pepe e portate ad ebollizione.

Quando inizia a bollire, riducete il fuoco, coprite la casseruola e lasciate sobbollire dolcemente per 20 minuti.

Aggiungete, quindi, il maiale, miscelate bene e continuate la cottura per altri 30 minuti aggiungendo altra acqua se necessario.

Aggiungete, ora, i pezzi di pollo, miscelate bene e continuate a cuocere per 15 minuti, ancora una volta controllando il livello dell'acqua e aggiungendone se necessario.

Aggiungete i pomodori, lo zenzero e il Sakay (se lo usate), miscelate bene e continuate a cuocere per altri 10 minuti.

Incorporate, infine, gli spinaci sminuzzati e cuocete mescolando fino a che le foglie si siano appena appassite. Servite il piatto caldo.