

SECONDI PIATTI

Zampa di montone stufata

LUOGO: Europa / Austria

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



INGREDIENTI

- 700g di montone
- sale
- pepe
- aglio
- 100g di tuberi affettati
- 1 piccola cipolla
- una foglia di alloro
- timo
- maggiorana
- 50g di burro
- 40g di farina
- 1 cucchiaio di passata di pomodoro
- 2 cucchiai di vino rosso
- 1 cucchiaino di mostarda
- 1 litro di acqua

PREPARAZIONE

1 Preparate la carne, strofinatela con sale e spezie, iniziate a cuocerla nel burro insieme ai tuberi e le cipolle. Cospargere con la farina, aggiungete l'acqua e lasciate stufare lentamente fino a che sia tenera.

Infine aggiungete il vino rosso, la mostarda e la passata di pomodoro e portate ad ebollizione mescolando continuamente.

Affettate la carne e copritela con la salsa filtrata. Servite con gnocchi di patate.