

SECONDI PIATTI

Carne stufata a fette con verdura

LUOGO: *Asia / Israele*

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



INGREDIENTI

- 1 kg lombata di manzo
- 2 pomodori passati o 1 latta di passata di pomodoro
- 1 tazza di vino rosso
- 60 gr margarina
- 1 cipolla tritata
- 3 spicchi d'aglio
- olio per frittura
- una piccola porzione di oca affumicata (o tacchino)
- 1 dado di brodo di manzo
- 6 foglie di sedano cotte
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

- 1 Affettare la carne finemente. Mettere un po' di olio e di margarina in una casseruola.

Friggere la cipolla, l'aglio e l'oca affumicata per cinque minuti. Aggiungere la carne. Salare e pepare a piacere. Continuare a friggere fino a doratura. Aggiungere il vino e cuocere a fuoco medio fino a che non sia evaporato. Aggiungere i pomodori schiacciati o la passata. Lasciare evaporare un po', quindi aggiungere $\frac{1}{2}$ tazza d'acqua tiepida. Ridurre il fuoco coprire la casseruola e lasciare sobbollire per $1 \frac{1}{2}$, 2 ore. Mentre cuoce aggiungere acqua tiepida di tanto in tanto, quando richiesto.

Verso la fine della cottura aggiungere il dado e le foglie di sedano. Servire caldo come piatto principale con vino rosso o frizzante.