

SECONDI PIATTI

Kreas me chortarikà - Vitello stufato con sedano e porri

LUOGO: [Europa](#) / [Grecia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Kreas me chortarikà ovvero uno stufato di vitello, con sedano e porri, come si usa fare in Grecia.

INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO 1 kg

SEDANO 1,5 kg

PORRI 500 gr

CIPOLLE 1

CIPOLLOTTI 5

ANETO 1 mazzetto

BURRO ½ tazze

POMODORI 3

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lavate la carne e tagliatela in piccoli pezzi.

Prendete una casseruola e fatevi scaldare il burro, quindi rosolatevi uniformemente la carne; salate e pepate.



- 2 Lavate e tagliate la verdura in piccoli pezzi. Pulite i pomodori e tritateli. Quando la carne sarà quasi cotta, aggiungete la verdura, i pomodori e l'aneto.





3 Versate 2 tazze d'acqua e portate il tutto a cottura a fiamma bassissima per circa 50 minuti.

