

SECONDI PIATTI

Manzo macinato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Perù*

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



INGREDIENTI

- 1 testa di cavolo
- ½ kg di macinata di manzo
- 3 cipolle
- 200g di riso a grano lungo
- 5 foglie d'alloro
- 4 scatole di passata di pomodoro
- 2 salsicce lunghe (di manzo o di maiale)

PREPARAZIONE

1 Lessate la testa di cavolo (ci vuole circa ½ ora). Prendete la testa di cavolo lessata e iniziate a sfogliarla.

Versate, in una pentola, le foglie di cavolo con la carne macinata ed il riso.

Miscelate, ora, la salsa di pomodoro con le cipolle tritate e le foglie di alloro.

Cuocete la macinata di manzo fino a che non cambi colore.

Ora, incorporate la salsa di pomodoro (precedentemente preparata) nella pentola con la

carne.

Tagliate le salsicce in piccole porzioni e lasciate cuocere il tutto per 45 minuti.

A questo punto il piatto è pronto.