

ZUPPE E MINESTRE

# Stufato del monastero

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Bulgaria*

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



## INGREDIENTI

PATATE o 4 - 3  
POMODORI 2  
SEDANO ½ mazzi  
CIPOLLE piccole - 200 gr  
OLIVE VERDI ½ tazze  
FUNGHI 2 tazze  
RISO ¼ tazze  
VINO BIANCO ½ tazze  
PREZZEMOLO  
PEPE NERO  
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ½ tazze  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Cuocere le cipolle tagliate finemente, le carote ed il sedano in olio e acqua. Aggiungere le

cipolline, le olive, i funghi e il pepe. Versarci sopra il vino e 1 tazza d'acqua, il sale e sobbollire finché il tutto s'intenerisce.

Aggiungere le patate affettate ed il riso, seguiti dal pomodoro a pezzi dopo 15 minuti.

Versare il piatto in una teglia o in un coccio, cospargere di prezzemolo ed infornare.