

SECONDI PIATTI

# Stufato di carne e mele

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Bielorussia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *90 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



## INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 500 gr  
MELE 300 gr  
STRUTTO 2 cucchiaini da tavola  
CIPOLLE 1  
CAROTE 1  
PEPE NERO  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Soffriggete la carne tagliata a pezzi in una padella con il lardo.



- 2 Trasferite la carne in una casseruola con il fondo spesso, alternando uno strato di carne con delle cipolle saltate, carote e mele affettate.





3 Coprite il tutto con del brodo di carne e stufate fino a cottura ultimata.



4 Aggiungete sale e pepe a piacere. Servite con il sugo di cottura.