

SECONDI PIATTI

# Stufato di cuore di manzo con verdure

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Bielorussia*

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



## INGREDIENTI

400g di cuore  
2 cucchiaini di farina  
1 barbabietola  
1 cetriolo sott'aceto  
2 carote  
spezie  
2 cucchiaini di panna acida  
lardo  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Pulite e lavate il cuore, tagliatelo in pezzi, infarinateli e fate soffriggere finché cambi colore e diventi croccante.

Trasferite i pezzi di cuore in una casseruola, aggiungetevi il cetriolo sottaceto affettato, la barbabietola e la carota, le spezie, un po' di brodo e stufate a fuoco basso.

5-10 minuti prima che termini la cottura, versate sopra la panna acida e aggiungete sale a piacere.

NOTE