

SECONDI PIATTI

Stufato di manzo alla contadina

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

POLPA DI MANZO 500 gr
PATATE 6
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
FARINA 1 cucchiaino da tavola
CIPOLLE 2
PANNA ACIDA 250 ml
ALLORO 2 foglie
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

Se siete alla ricerca di una **ricetta con la carne** che sia facile da fare ma molto saporita e rustica, lo **stufato di manzo alla contadina** è ciò che fa per voi!

Una ricetta questa molto semplice che affonda le radici nei tempi antichi quando si cucinava con poco ma con risultati eccellenti. Provate questa versione molto gustosa!

PREPARAZIONE

1 Lavate la carne e tagliatela in pezzi.

Infarinate i pezzi di carne e fatela soffriggere fino a che cambi colore e diventi croccante.





- 2 Fate soffriggere in una pentola in ghisa le cipolle, il sedano e le carote in un fondo d'olio extravergine d'oliva.





3 Unite la carne e fate insaporire.



4 Aggiungete le patate tagliate a tocchetti e mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.



5 Aggiungete tanta acqua quanta ne serve per coprire tutti gli ingredienti, salate e pepate a piacere.





6 Insaporite con una foglia d'alloro.

Coprite la pentola e lasciate cuocere per almeno due ore o finché la carne sarà morbidissima.



7 Al termine della cottura, aggiungete la panna e mescolate; fate insaporire per qualche istante, quindi servite.



8 Ultimate ciascun piatto con un giro d'olio a crudo e una spolverata di pepe nero.

