

SECONDI PIATTI

Stufato di manzo con mele

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **120 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Lo stufato di manzo con mele è una buona ricetta economica e incredibilmente gustosa: in due ore di preparazione metterete in tavola qualcosa che da semplice si trasforma in raffinato, con una grande attenzione ai sapori come solo le ricette semplici e con pochi ingredienti possono avere.

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

1 Fate scaldare in una padella, preferibilmente di ferro, lo strutto.



2 Tagliate la carne a bocconcini e quando lo strutto sarà caldo, unite la carne alla padella.



3 Fate rosolare la carne in modo uniforme.



4 Nel frattempo affettate la cipolla e le carote molto finemente.



5 Rimuovete la carne ben rosolata dalla padella lasciando i sughi di cottura nella padella.



6 Aggiungete le verdure nella padella e lasciatele stufare a calore moderato.



- 7 Sbucciate le mele, rimuovete il torsolo ed affettatele non troppo finemente; unitele alla padella con le verdure.



- 8 Quando anche le mele avranno preso calore, spegnete il fuoco sotto la padella.



- 9 Prendete un tegame in terracotta dai bordi alti, distribuite sul fondo poco strutto e realizzate un primo strato di carne.



10 Distribuite sopra la carne uno strato di verdure, salate il tutto e continuate in questo modo fino ad esaurire gli ingredienti.



11 In ultimo date una bella grattata di pepe nero.



12 Ponete il tegame su un fuoco basso, unite il brodo in quantità sufficiente a coprire gli ingredienti, coprite il tegame con il coperchio e lasciate cuocere per circa 1 ora 30 minuti.



13 Servite a piacere lo stufato con delle patate lesse o con della polenta.

CONSIGLIO

NOTE