

SECONDI PIATTI

Moschari stifado - Stufato di vitello

LUOGO: [Europa](#) / [Grecia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **moschari stifado** - Stufato di vitello è un gustoso piatto di carne di origine greca, molto buono e adatto da essere presentato a cena quando i primi freddi cominciano a farsi sentire. Di certo lo spezzatino è un piatto che piace sempre a tutti ed è per questo che vi consigliamo di realizzare questa ricetta dal sapore mediterraneo e rustico.

Se amate gli umidi di carne, provate anche la ricetta del [gulash](#): favoloso anche quello!

INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO 1 kg
CIPOLLOTTI 1 kg
SPICCHIO DI AGLIO 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiari da tavola
CIPOLLE 1
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiari da
tavola
PASSATA DI POMODORO 1 tazza
SALE
PEPE NERO
ALLORO 2 foglie
PEPE NERO IN GRANI 8
OLIO DI ARACHIDI

PREPARAZIONE

1 Tagliate la carne in piccole porzioni.

Scaldare in una casseruola l'olio e fatevi soffriggere la cipolla tritata; unite la carne e fatela rosolare uniformemente.



2 Salate e pepate e irrorate con l'aceto, coprite la casseruola per mezzo minuto e poi aggiungete la passata di pomodoro, l'aglio, l'alloro e il pepe intero. Versate un po' d'acqua e lasciate bollire.





3 Intanto pulite le cipolline che avevate messo in precedenza a macerare nell'acqua,

scolatele e salatele.

Friggete le cipolline nell'olio per frittura ben caldo, quindi unitele alla carne quando sarà cotta.



4 Continuate la cottura fino a che il sugo si sia ben addensato.