

SECONDI PIATTI

Tokàny

LUOGO: Europa / Ungheria

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



INGREDIENTI

- 300 g di vitello
- 300 g di carne di maiale
- 300 g di filetto di manzo
- 100 g di pancetta affumicata
- 100 g di strutto
- 150 g di cipolle
- sale e pepe
- 10 g di paprika
- 150 di peperoncini verdi
- 80 g di pomodori
- 3 dl di panna acida
- 30 g di farina.

PREPARAZIONE

- 1 Fate soffriggere nello strutto le cipolle con il filetto di manzo, il maiale e il vitello, ma tenendo conto dei vari tempi di cottura richiesti da ogni tipo di carne.

Occorre dunque cominciare dal manzo, continuare col maiale, poi il vitello e infine aggiungere anche la pancetta affumicata. Quando tutte le carni sono pressochè cotte, spruzzatele di paprika, sale e pepe, aggiungendo i peperoni e i pomodori. Alla fine, legate il tutto con panna acida e farina mescolate insieme.

Potete decorare il vostro piatto con peperoni verdi.