

SECONDI PIATTI

Umido di manzo con fagioli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLPA DI MANZO 800 gr
FAGIOLI BORLOTTI barattoli o 500 g
fagioli freschi - 2
SALSA DI POMODORO PRONTA ½
bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
bicchieri
CIPOLLE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Pulite dai tendini il pezzo di carne e mettetelo a lessare in abbondante acqua salata per 20 minuti.



- 2 Scolatelo e tagliatelo a pezzi di 5 cm di lato. Conservate un po' del brodo di cottura, vi servirà in seguito.



- 3 In una casseruola soffriggete la cipolla tritata con l'olio.

Quando la cipolla inizierà a prendere colore, aggiungete il pomodoro; condite di sale, pepe e unite il prezzemolo.



- 4 Unite i fagioli scolati dalla loro acqua di cottura e la carne con un mestolo di brodo ottenuto dalla cottura della carne.





5 Coprite la casseruola e lasciate cuocere per 30 minuti.