SECONDI PIATTI

Vitello e fagioli giganti di Lima

LUOGO: Europa / Albania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

INGREDIENTI

1 kg di vitello

1 grossa cipolla grattugiata

sale

pepe

pomodoro

1 kg di fagioli giganti di Lima

PREPARAZIONE

1 Scegliete un pezzo di spalla di vitello e tagliatela a cubetti di 5cm. Lavate per bene la carne con acqua fredda, scolatela e mettetela in una casseruola insieme al burro e alle cipolle grattugiate e soffriggete per qualche minuto. Mentre soffriggete la carne aggiungete dell'acqua in quantità sufficiente a ricoprire i pezzi di carne. Aggiungete anche del sale, il pepe e solo 2 o 3 cucchiai di pomodori (i pomodori possono essere tagliati in pezzi a piacere). Coprite la casseruola e lasciate bollire la carne.
Nel frattempo tagliate le punte dei fagioli di Lima e puliteli bene (potete anche tagliarli a metà se preferite). Aggiungete i fagioli alla carne dopo averla lasciata cuocere per qualche

minuto. Aggiungete anche dell’acqua in quantità sufficiente a ricoprire tutti gli alimenti contenuti nella casseruola. In fine, quando i fagioli sono cotti aggiungete il resto dei pomodori. Quindi lasciate stufare per qualche altro minuto in modo tale che il liquido possa addensarsi.