

SECONDI PIATTI

Zampe di montone stufate

LUOGO: Europa / Bulgaria

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



INGREDIENTI

- 2 kg circa di zampe di montone
- 100g di pancetta
- 3 carote
- 3 pomodori
- 3-4 peperoni
- ½ sedano
- 7-8 patate
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 6-8 spicchi d'aglio
- pimento
- 1 foglia d'alloro
- 1 tazza di vino bianco
- 1 limone
- 1 cucchiaino di farina
- prezzemolo
- ½ tazza d'olio di semi di girasole
- sale

PREPARAZIONE

- 1 Avvolgere la carne con la pancetta passata nella paprika, aglio e pepe. Salare e stufare le verdure tagliate a pezzettoni in olio. Quindi aggiungere la farina ed il concentrato di pomodoro diluito in un goccio d'acqua fredda. Versarci sopra il vino e dell'acqua bollente, aggiungere le spezie e le fette di limone sbucciate e sobbollire a fuoco lento. Quando il tutto è pronto, togliere la carne e tagliarla a fette. Passare la salsa attraverso un colino. Servire cosperso di prezzemolo tritato finemente.