

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Stufato di manzo

Strawberry · Thursday, April 15th, 2010

Ingredienti: (4 persone)

- 600 gr carne di manzo
- 200 gr patate
- una cipolla
- 2carote
- una costa di sedano
- brodo di carne
- 60 gr burro
- un rametto di rosmarino
- 2 foglie di alloro
- sale pepe

Preparazione:

Lavate, pelate e tagliate a pezzetti le patate,le carote e il sedano.Riducete la carne di manzo in bocconcini,pulite e affettate la cipolla e rosolatela in una casseruola con il burro, unite la carne di manzo,fate rosolare per 5 minuti, salate, pepate e aromatizzate con rosmarino e le foglie di alloro, versate il brodo e fate cuocere finchè non si riduce della metà, aggiungete le verdure tagliate, aggiustare di sale, coprire e fate cuocere per circa un'ora, versando acqua se necessario.

This entry was posted on Thursday, April 15th, 2010 at 3:22 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.