Thareed di manzo

Tempo di preparazione: 210 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 0,5 l
- Cardamomo: 4 pezzi
- Carota viola: 100 gr
- Cipolla: 60 gr
- Curry: 20 gr
- Manzo: 600 gr
- Pane raffermo: 100 gr
- Peperone: 80 gr
- Sale: q.b.
- Zucchine: 100 gr

Preparazione

1. Tagliare grossolanamente il manzo e rosolarlo a fuoco alto.
2. Nel frattempo tagliare grossolanamente carote, zucchine, cipolla e peperoni.
3. Unire tutti gli ingredienti in una casseruola aggiungendo anche sale, cardamomo, curry, ***passata Rustica Pomì***, acqua e cuocere a fuoco lento per 3 ore.
4. Completata la cottura, aggiungere il pane raffermo a cubetti piccoli e far riposare per 15 minuti.

For this recipe we used:

Passata Rustica 240 gr