



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Stufato al latte alla ravennate*



**4** Persone

**secondi** Categoria

**media** Difficoltà

**12 ore** Tempo

Attrezzatura : **tegame**

### **Ingredienti**

- 600 gr di manzo
- latte
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- salsa di pomodoro
- rhum
- 250 gr di cipolline

## **Preparazione Stufato al latte alla ravennate**

### **Passo 1.**

Tritate cipolla, carota e sedano.

### **Passo 2.**

Mettete la carne in un tegame insieme al latte e alle verdure.

### **Passo 3.**

Unite due cucchiaini di salsa di pomodoro, un quarto di bicchiere di rhum ed un pizzico di sale.

### **Passo 4.**

Lasciate in ammollo una notte, quindi fate cuocere a fiamma bassa per 4/5 ore.

### **Passo 5.**

Togliete la carne dal fuoco.

### **Passo 6.**

Passate le verdure con il mixer, aggiungete le cipolline e rimettete la carne nel tegame.

### **Passo 7.**

Continuate la cottura a fiamma bassa per altri 15/20 minuti.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)