



"BAUERNGRÖSTL"

PADELLA ALLA CONTADINA

Hai bisogno di:

- ° 400g di carne di manzo lessa
- ° 1/2 foglia di alloro
- ° 300g di patate non farinose
- ° 1/2 cucchiaino di maggiorana
- ° 1 cipolla tritata
- ° pepe e sale
- ° 2 cucchiai di olio
- ° 40g di burro
- ° 200ml di brodo di carne
- ° prezzemolo

E così viene fatta:

Lessa le patate, farle raffreddare, pelarle e tagliarle a fette. Rosola le patate e le cipolle nell'olio. Taglia la carne di manzo lessa a fette e aggiungi alle patate. Condisci con alloro, maggiorana, pepe e sale. Arrosti bene il tutto mescolando e aggiungi di tanto in tanto un po' di brodo di carne. A fine cottura frammischia il burro e il prezzemolo tritato finemente.