CARNE ALLA CACCIATORA

Ingredienti:

- cipolla,
- carota,
- radici di prezzemolo,
- sedano,
- carne di vitello a fette,
- panna acida o panna da cucina mescolata allo yogurt,
- pepe nero intero,
- sale,
- olio di semi.

Palle:

- pane bianco raffermo,
- farina,
- olio,
- acqua bollente,
- sale.

Cuocere la cipolla nell'olio, senza farla colorire, eventualmente aggiungendo un po' d'acqua; aggiungere le altre verdure, sale e pepe.
Aggiungere quindi la carne, far rosolare, aggiungere poi acqua e far cuocere per circa 1 ora e 1/2.
Quando la carne è cotta toglierla dalla casseruola, passare le verdure, aggiungere la panna acida in cui siano stati mescolati due cucchiai di farina, un po' d'acqua, eventualmente sale e far bollire di nuovo.
Alla fine si mette di nuovo la carne nel sugo ottenuto e si serve con le palle di pane.
Palle: Si impasta del pane bianco raffermo sbriciolato con farina, olio, acqua bollente, sale.
Si formano con le mani delle palle (come polpette piuttosto grandi) che si fanno cuocere in acqua bollente salata.