STUFATINO ANNEGATO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr di pancia di manzo,
- 200 gr di prosciutto crudo in un solo pezzo,
- 300 gr di piselli,
- 1 cipolla,
- 2 chiodi di garofano,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 pizzico di curry,
- brodo di dado,
- sale,
- pepe.

A freddo mettete in pentola il pezzo di carne, circondatelo con del prosciutto tagliato a dadini, unite i piselli, la cipolla intera steccata con i chiodi di garofano, bagnate con il vino bianco secco e fate cuocere a fiamma media.
Voltate durante la cottura varie volte la carne perché non si attacchi, unite del brodo di dado poi il curry, solo verso la fine regolate di sale e pepe.
Fate cuocere un paio d'ore sempre a fuoco basso.