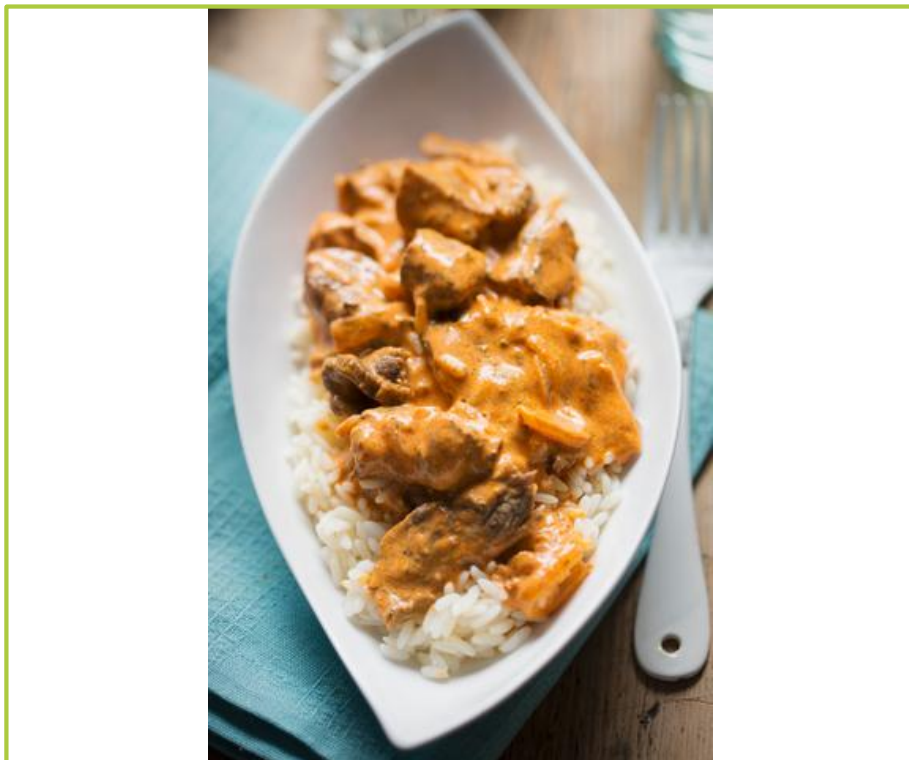


MANZO IN SALSA DI PEPERONATA



Categoria: Piatti di pesce e carne

Creato il 2022-03-28
Qualificata da Supercook CL
Suggerito da Kitchen Center
Tempo di preparazione:
34:50 Minuti

Adatto per macchina:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ELENCO INGREDIENTI

800 grammi	Manzo tagliato in cubi di 3 cm
1/2	Cipolla tagliata a metà
1	Peperone rosso tagliato in 4 pezzi
1	Peperone verde tagliato in quattro
2 spicchio	aglio
	sale e pepe qb
1 cucchiaino/ cucchiaini	zucchero
1 cucchiaino/ cucchiaini	Paprica affumicata in polvere
90 Millilitro/ millilitri	olio
40 Millilitro/ millilitri	Vino bianco
15 grammi	Amido di mais
100 grammi	Pomodori schiacciati o passata di pomodoro

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).