

STUFATO IRLANDESE

Irish stew



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) 35 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 2 carote (150 g) - 4 patate (400 g) - 2 cipolle - 1 gambo di sedano - 600 g di agnello - (ad es. la spalla) - 2 spicchi d'aglio - 2 cucchiaini di olio d'oliva - 250 ml di brodo di carne o 250 ml di acqua - 500 ml di birra scura del tipo Guinness® - 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro - 50 ml di salsa Worcestershire - ½ dado per brodo di manzo - 1 cucchiaino di Maizena® (amido di mais) - ½ mazzetto di prezzemolo - sale, pepe

1. Inserire la bacinella trasparente. Lavare e pelare le carote e le patate. Sbucciare le cipolle e affettare tutte le verdure insieme al sedano nella bacinella media con il disco per affettare 4 mm usando il programma ROBOT. Mettere da parte e inserire il contenitore di metallo.

2. Tagliare l'agnello in pezzi di 3-4 cm, versarlo nel contenitore con l'olio d'oliva e l'aglio (sbucciato, tagliato a metà e degerminato*), quindi avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 1A/120°C.

3. Aggiungere nel contenitore le carote, le patate, il sedano e le cipolle, quindi versare la birra e il concentrato di pomodoro. Salare, pepare, versare la salsa Worcestershire, il brodo o l'acqua con il dado di manzo e la Maizena®, quindi avviare il programma ESPERTO, 1 ora e 30 minuti/velocità 1A/95°C.

4. Decorare lo stufato irlandese con prezzemolo lavato e sminuzzato.

