



- 1 kg girello di spalla di manzo o altra carne adatta
(ricca di tessuto connettivo)
- 2 cucchiaini di farina bianca
- 3 carote
- 3 cipolle
- 3 cucchiaini olio d'oliva
- 3 dl di birra scura Guinness
- 5 dl brodo di carne
- fette di pane

Da servire con molto sugo



*Lo stufato è un metodo di cottura lenta in umido e va servito sempre con molto condimento.
Consiglio di cucinarlo il giorno prima.*