

Carne di manzo burgundio

Ingredienti

Per 4 persone

800 g di manzo per bourguignon (manzo "a cuocere a fuoco lento in ragout" gioca a manzo ...) dettagliato a pezzi

un po 'di olio

3 carote

2 cipolle

4 funghi di Parigi

2 spicchi di aglio (opzionale)

40 g di farina o amido di mais

100 g di pancetta

30 CL di brodo vegetale (fatto con 1 cubo di brodo disciolto in acqua calda)

250 ml di vino rosso

prezzemolo

1 bouquet garni (allourel, thyme ecc ...)

Preparazione

Questa ricetta tradizionale richiede un lungo periodo di cottura. Più il manzo viene sobbollire, meglio sarà. La carne bovina burgundio sarà molto buona anche il giorno successivo.

1. Se possibile, il giorno prima, marinare il manzo con il bouquet Garni nel vino.
2. Lo stesso giorno, sbucciare le carote e le cipolle, tagliarle a fette (spesso per carote, 3-4 mm) e dorarle nell'olio in un piatto di casseruola.
3. Aggiungi la pancetta e l'aglio tritato
4. Rimuovi le verdure e la pancetta dal piatto di casseruola e metti da parte.
5. Con uno skimmer, rimuovi la carne dalla tua marinata e rosolalo nel piatto della casseruola. Quando la carne è dorata, aggiungi la farina e distribuisci bene, mescolando.
6. Quindi aggiungi le verdure al piatto di casseruola, al brodo e al vino con il bouquet garni.
7. Sale, pepe e cuocere a fuoco basso per 3 ore.
8. Quindi aggiungi i funghi lavati, macchiati e tagliati a strisce. Cuocere per altri 30 minuti.

La salsa deve essere collegata ma non spessa. Altrimenti, aggiungi un po 'd'acqua.

Accompagnamento

Usi accompagnato da patate a vapore o tagliatelle.