Alessandro Borghese Kitchen Sound: Bouef Bourguignon... amore e curry

borghese-13-4c203d79

BOUEF BOURGUIGNON
TRATTO DA: AMORE CUCINA E CURRY
(Costo € € - Tempo 3h - Difficoltà ##)

Ingredienti:
300 g osso buco di manzo
50 g pancetta arrotolata
500 ml vino rosso
2 carote
1 cipolla
3 spicchi d’aglio
1 gambo di sedano
Sale e pepe q.b.
Olio extravergine d’oliva q.b.
Concentrato di pomodoro q.b.
Erbe aromatiche miste q.b.
Funghi champignon
Aceto balsamico q.b.
1 scalogno
1 rametto di prezzemolo
1 cucchiaio di zucchero di canna

Preparazione:
Taglia a pezzettini: sedato, carota e cipolla. In una padella soffriggi il tutto con un filo d’olio e una

spicchio d’aglio in camicia.
Nel frattempo estrai il midollo dalla carne, taglialo a pezzetti e fondilo in padella incorporandolo al soffritto.
A parte sminuzza la pancetta e aggiungila in padella insieme al concentrato di pomodoro.
Taglia la carne a pezzettoni e rosolala nel composto sfumando con vino rosso. Aggiusta di sale e pepe. Cuoci per 2 ore fino a far diventare la carne tenera.
Per lo scalogno caramellato, pulisci due scalogni e lega con un spago salvia, rosmarino, menta e timo come a formare un bouquet.
Metti le erbe in un pentolino con dell’acqua, uno spicchio d’aglio e lo scalogno.
Quando inizia a bollire aggiungi un cucchiaio di zucchero di canna e uno di aceto balsamico.
Nel frattempo pulisci i funghi, fai un trito di prezzemolo e fai rosolare tutto in un tegame con un filo d’olio e uno spicchio d’aglio.
Termina la cottura degli ingredienti
Impiatta ponendo al centro del piatto un ring: riempi con un fondo di prezzemolo tritato e la carne tenera. Tolto il ring aggiungi i funghi, lo scalogno caramellato e termina con una grattata di pepe mulinello.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno