

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 cucchiaino 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