

Boeuf Bourguignon



Tempo preparazione:
45 minuti

Tempo di cottura:
210 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

800 g di lombo di manzo tagliato a cubetti da 3cm
500 g di cipolle
300 g di carote
100 g di farina
45 ml (3 cucchiaini) di olio d'oliva
100 g di burro
1 mazzetto di erbe aromatiche
300 ml di vino rosso
sale q.b.

Istruzioni per la preparazione

- Affetta le cipolle nel Food Processor, utilizzando il disco per affettare finemente, e poi le carote.
- Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 2. Versa l'olio e il burro nel recipiente. Quando saranno ben caldi, unisci le cipolle e lascia cuocere per 10 minuti fino a quando risulteranno dorate.
- Togli il Gancio a mezzaluna per la cottura e monta il Gancio con spatola a spirale. Imposta la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 3. Aggiungi la carne tenuta da parte e continua a cuocere per 2 minuti. Unisci le carote e il mazzetto di erbe aromatiche. Versa lentamente il vino, porta prima a bollore e poi abbassa la temperatura a 85°C, lasciando sobbollire per 3 ore.



club

- Se necessario, regola il sale; lascia riposare la carne per 30 minuti o per tutta la notte e servi dopo averla riscaldata leggermente.