

## Boeuf braisé au barolo *(Plats principaux à base de viande)*



### Préparation

Salier la viande avec le gros sel de mer et la mettre dans un grand bol avec les herbes et les légumes coupés en dés. Recouvrir le tout avec le Barolo et laisser mariner pendant 12 heures. Mettre ensuite la viande dans une casserole avec un peu d'huile d'olive et la faire rissoler sur tous les côtés pendant quelques minutes. Quand elle est bien dorée, ajouter le reste de la marinade: les légumes, les herbes et le vin. Mettre à feu doux, couvrir la casserole et laisser cuire lentement pendant deux heures. Lorsque la viande est cuite, la sortir de la casserole, enlever toutes les herbes et mixer la sauce restante avec un mixeur à immersion. Enfin, trancher la viande braisée et servir avec un peu de sauce.

### Conseils

Le meilleur accompagnement pour ce délicieux boeuf braisé au Barolo est une belle portion de polenta.

### Anecdotes

Pour faire un bon bœuf braisé comme celui-ci, il est nécessaire d'utiliser du Barolo ou en alternative un bon vin rouge comme du Nebbiolo. Si vous avez d'autres vins rouges à la maison, vous pouvez évidemment les utiliser, mais le résultat risque de ne pas être le même.

### Information

**Préparation** 20 minutes

**Temps total** 120 minutes

**Pour X** Pour 3 personnes

**Niveau de difficulté** Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Boeuf** (600g de rumsteck de jeune boeuf)

**Vin barolo** 500 grammes

**Romarin**

**Thym**

**Feuilles de laurier**

**Céleri**

**Carottes**

**Oignons**

**Gros sel intégral**

**Huile**