Manzo alla borgognona

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	2 Ore
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair SE dal 2009

Preparazione

2 carote

2 cipolle

1 kg carne di manzo, per stufato, per porzioni da 60 g ciascuna

750 ml vino rosso, Borgogna

200 g funghi prataioli

150 g pancetta a cubetti

1 spicchio d'aglio

1 CT concentrato di pomodoro

sale

pepe

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda umida

Lavare e pelare le carote, tagliarle a dadini spessi 2 cm. Pelare e tritare finemente le cipolle. Pelare e schiacciare lo spicchio d'aglio.

Sistemare tutti gli ingredienti in uno stampo in porcellana, condire e mescolare bene.

Appoggiare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda umida 160 °C per 2 Ore

1 CM legante per salse, per es. Maizena Express

Mescolare il legante per salsa con 3 CM di acqua. Trascorsa 1 ora e mezza estrarre lo stampo in porcellana dal forno, aggiungere il legante per salse e mescolare brevemente, con cura. Reintrodurre lo stampo in porcellana nella camera di cottura. Cuocere per altri 30 minuti, finché la carne non è tenera.

Accessori

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019