



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Ragoût de queue de boeuf



### Ingrédients pour 4 Personnes

2 bocal de	ELVEA Pomo e Legumi
50 g de	champignons porcini séchés
2	échalotes
2 branches de	céleri
1	fenouil
2 gousses d'	ail
1 kg de	queue de bœuf
cuillères à soupe de	huile d'olive
	poivre
	sel
150 g de	pancetta
6 dl	vin rouge
6 dl	bouillon de boeuf
1 cuillère à soupe de	piment
4	clou de girofle

### Préparation

Faites tremper les cèpes 20 minutes dans 3 dl d'eau tiède. Nettoyez les légumes et les échalotes et coupez-les en morceaux de taille moyenne.

Émincez l'ail.

Faites colorer la queue de boeuf dans un peu d'huile d'olive et assaisonnez de sel et poivre.

Ajoutez les légumes et la pancetta et faites revenir encore un peu le tout.

Ajoutez alors le pomo e legumi, le vin rouge et le bouillon.

Ajoutez ensuite les champignons et l'eau, et finalement le piment et les clous de girofle.

Rectifiez l'assaisonnement de sel et poivre.

Laissez cuire quelques heures sous couvercle à feu très doux jusqu'à ce que la viande se détache de l'os.

Vérifiez l'assaisonnement et servez avec des pâtes ou du pain.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme





*Elvea, L'Italie chez vous*

