



*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

