Sos mięsno-grzybowy po genueńsku

Dodano: 2010-01-01 17:34:06
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1304 razy.

Kuchnia włoska
200 g mięsa wołowego
30 g suszonych borowików, wcześniej namoczonych i dokładnie oczyszczonych
25 g orzeszków pinii
30 g masła
30 g mąki
1/2 szklanki czerwonego wina
1 łyżka wazowa rosołu
3 łyżki gęstego sosu pomidorowego
1 pokrojony ząbek czosnku
1 cebula
1 roztarty goź dzik
6 łyżek oliwy z oliwek
sól
świeżo zmielony czarny pieprz

W rondlu rozgrzać oliwę i masło. Obtoczone w mące mięso włożyć do rondla na gorący tłuszcz i przysmażyć, a następnie lekko podlać winem. Gdy wino wyparuje, dodać czosnek i orzeszki pinii. Kiedy czosnek i orzeszki już się przyrumienią, łyżką wyjąć je z rondla i rozgnieść w moź dzierzu, natychmiast w tym samym rondlu przysmażyć cienko pokrojoną cebulę, całość posolić, dodać goź dziki i pieprz, zalać rosołem, przykryć i gotować na wolnym ogniu. Odciśnięte i drobno pokrojone grzyby włożyć do rondla z mięsem, dokładając: również roztarty czosnek i orzeszki pinii, zalać resztą rosołu i gotować jeszcze godzinę. Pod koniec: gotowania do rondla wlać sos pomidorowy i gotować razem 20 minut. Po upływie tego czasu wyjąć mięso, a sos lekko odparować, gotując na małym ogniu.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD