

recette écomiam

LINGUINE À LA QUEUE DE BŒUF



4 pers.



30 min



4 h 30

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 800 g de queue de bœuf décongelée
- 150 g de pancetta tranchée décongelée
- 130 g de carottes en rondelles surgelées
- 500 g de palets de tomate de Provence surgelés
- 100 g d'oignons blancs émincés surgelés
- 3 càs de basilic surgelé
- 30 g d'ail surgelé

Épicerie / Marché

- 50 cl de vin rouge
- 25 cl de bouillon de bœuf
- Parmesan
- 50 g de beurre
- 4 càs d'huile d'olive
- 500 g de linguine

Préparation

- Tranchez la pancetta en lardons.
- Dans une cocotte, faites chauffer le beurre et l'huile d'olive.
- Ajoutez les morceaux de queue de bœuf et la pancetta, faites revenir pendant 5 min.
- Ajoutez les carottes, les oignons et l'ail; poursuivez la cuisson sur feu doux pendant 1 min.
- Salez.
- Versez le vin rouge et laissez réduire de moitié; ajoutez le bouillon de bœuf et les palets de tomate puis le basilic.
- Couvrez et faites mijoter à feu doux pendant 4h00.
- Laissez la viande tiédir, retirez-la de la cocotte et effilochez-la.
- Enlevez le gras de la sauce à l'aide d'une cuillère ou d'une louche.
- Remettez la viande dans la sauce à feu doux; faites cuire les linguine en suivant les recommandations du paquet.
- Ajoutez-les à la sauce et mélangez.
- Dressez les pâtes dans une assiette, nappez de sauce et de parmesan fraîchement râpé.

Bon appétit !