

Difficulté : Facile

Préparation : 40 min / Cuisson : 2 h

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 1 kg de boeuf en morceaux
- ✓ 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 boîte de tomates pelées de 500g
- ✓ 3 tomates fraîches pelées et écrasées
- ✓ 1 L d'eau
- ✓ 600 g de pâtes risetti
- ✓ Sel / Poivre
- ✓ 150 g de fromage Parmesan

Préparation : *Recettes de Caline*

Sortez la viande du réfrigérateur assez tôt avant de la cuire
pour qu'elle ne soit pas trop dure

.Coupez votre viande en petits morceaux, réservez

Huilez généreusement la cocotte avec de l'huile d'olive et faites colorer
la viande de boeuf légèrement salé avec 1/2 cuil à café de sel,
à feu vif, jusqu'à ce que la viande soit bien dorée.

Ajoutez l'oignon, l'ail, la boîte de tomates pelées avec son jus, les tomates
fraîches coupées, 4 dl d'eau, 1 dl de vin rouge, salez.

Couvrir la cocotte et cuire 1h30 à feu doux (la sauce doit juste frémir)
mélangez de temps à autre.

Au bout des 1 h 30 de cuisson, ajoutez les risetti (pâtes), 6 dl d'eau, remuez.

Remettre à cuire pour 45 minutes rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!