

צלעות בקר בסגנון סיציליאני



זמן: None min.

רמת קושי: בינוני

(רכיבים 4-6 מנות)

For this recipe we used:

מצרכים

- כוסות 6 עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 700
- אגוז מוסקט 1/2 כפית
- בצל קצוץ דק 3/4 כוס
- גזר קצוץ דק 3/4 כוס
- גרידת לימון 1 כפית
- יין אדום יבש 1 כוס
- מלח לפי הטעם
- סלרי קצוץ דק 3/4 כוס
- פטרוזיליה קצוצה דק 2 כפות
- ציפורן טחונה 1/8 כפית
- (צלעות בקר 8-10 (כ-2.3 ק"ג)
- צנוברים קלויים קצוצים 1/2 כוס
- קינמון 1/2 כפית
- שום קצוץ דק 2 כפות
- שמן זית 1/4 כוס



הכנה

.הניחו תבנית במרכז התנור וחממו את התנור ל-163 מעלות צלזיוס

תבלו בנדיבות את הצלעות במלח ובפלפל. חממו בסיר גדול 2 כפות שמן זית, על אש בינונית-גבוהה. יש לצלות חצי מכמות הצלעות כשהן מרווחות בסיר למשך 2 דקות על כל צד משלושת צידי הבשר. לאחר מכן העבירו לצלחת זכוכית או לקערה גדולה. הוסיפו 2 כפות שמן למחבת וחיזרו על אותה הפעולה עם יתרת הצלעות.

הוסיפו את הבצל, הסלרי והגזרים תוך כדי אידוי עד להתרככות הירקות, וערבבו למשך כ-2 דקות. הוסיפו שום, קינמון, אגוז מוסקט וציפורן. יש לבשל למשך 15 שניות נוספות עד לקבלת ריח ארומתי מהתבלינים. הוסיפו יין לדילול הזיגוג ולאחר מכן הוסיפו פומי רוטב עגבניות עד להרתחה. החזירו את הצלעות לסיר, כסו את הצלעות והרוטב בנייר אפיה, סיגרו את המכסה והכניסו לתנור למשך 4.5-4 שעות עד לריכוך הבשר וניתוקו מהעצם. הוציאו את הצלעות מהסיר ושימרו בחימום.

.ערבבו בקערה קטנה צנוברים, פטרוזיליה וגרידת לימון

.ניתן להגיש את הצלעות עם הרוטב ולפזר מעל את הצנוברים