

Рагу из телятины со спаржей



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

• Ингредиенты

- Протертые томаты 500g 250 г
- Белое вино 1 стакан
- Горячий бульон по вкусу
- Лук ½
- Мука 50 г
- Оливковое масло 2 ложки
- Перец по вкусу
- Петрушка по вкусу
- Соль по вкусу
- Спаржа 1 пучок
- Телятина 500 г
- Чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Порежьте телятину кубиками и обваляйте в муке.
2. Налейте в сковороду немного оливкового масла первого холодного отжима и добавьте раздавленный неочищенный чеснок и мелко нарезанный лук.
3. Как только масло разогреется на умеренном огне, присоедините мясо и обжарьте его слегка.
4. Увеличьте огонь, влейте белое вино и дайте ему выпариться.
5. Как только вино выпарится, уменьшите огонь до минимума и влейте **Протертые Томаты Pomì** и несколько половников горячего бульона. Посолите и поперчите по вкусу, и накройте крышкой.
6. Готовьте приблизительно полтора часа, добавляя бульон по мере испарения жидкости.
7. Пока тушится телятина, разломите спаржу, оставляя только зеленую часть, и быстро очистите ее овощечисткой. Отрежьте верхушки и отложите их в сторону, а стебли нарежьте тонкими кружочками.
8. Через полтора часа после начала приготовления рагу добавьте к нему спаржу, снова накройте крышкой и варите до полной готовности мяса.
9. Уварите блюдо до нужной консистенции, а затем посыпьте петрушкой и подавайте к столу горячим.