

Boeuf carottes



Ed eccoci di nuovo con la nostra rubrica, [l'Angolo degli Ospiti](#) ad accogliere un ospite davvero speciale: Elise dalla Francia che dopo averci onorato lo scorso anno della sua [tartiflette](#) oggi ci propone un altro piatto tipico della cucina francese: boeuf carottes, uno stufato di manzo con carote.

Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 4 persone

800 g di spezzatino di manzo

carote

2 foglie di alloro

1 cipolla

sale

olio

1 bicchiere di vino bianco

300 g di riso

Per prima cosa pulire la cipolla, tagliarla in piccoli pezzettini e soffriggerla in una pentola con un filo di olio.

Tagliare la carne in pezzettini, trasferirla nella pentola con la cipolla e farla rosolare a fuoco alto per qualche minuto su tutti i lati. Sfumare con il vino

bianco e lasciare evaporare.



Nel frattempo pulire le carote eliminando le due estremità e la buccia. Tagliare le carote a metà nel senso della lunghezza e trasferirle nella pentola con la carne.

Aggiungere un pizzico di sale, le foglie di alloro e un bicchiere di acqua.



Per una cottura più veloce è possibile usare la pentola a pressione. Una volta preparati tutti gli ingredienti secondo il procedimento sopra descritto, chiudere la pentola e lasciar cuocere circa 30 minuti.

Se invece preferite una cottura tradizionale, cuocere a fuoco lento per circa 45 minuti, un'ora.

L' acqua di cottura deve asciugarsi lasciando un sughino saporito e cremoso.



Mentre è sul fuoco, cuocere il riso e servirlo come accompagnamento.

Grazie Elise da Frasinucina per questa bellissima ricetta, torna presto a trovarci!!!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nell'Angolo degli Ospiti](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)