

# MANZO ALLA BOURGUIGNONNE

## boeuf bourgignon



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** 12 ora(e) - **Cottura :** 2 ora(e) 25 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4-6 persone

- 1 kg di tenerone o di girello di manzo - tagliato a cubetti da 3 a 4 cm - 500 ml di vino rosso corposo - 3 carote (300 g) a fettine (circa 4 mm) - 1 mazzetto di erbe aromatiche - 150 g di pancetta - 2 spicchi d'aglio senza germe - 3 cucchiaini di olio - 4 cucchiaini di Maizena - 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
  - 2 cucchiaini di fondo chiaro di vitello - sale e pepe
- 

1. Il giorno prima far marinare la carne nel vino rosso assieme alle carote, la cipolla e il mazzetto di erbe durante tutta la notte.

2. Il giorno stesso: prelevare i pezzi di manzo con una schiumarola, separarli dal contorno e mettere da parte la marinata. Nel boccale in metallo, mettere la pancetta a pezzi e l'aglio, i pezzi di manzo e l'olio di oliva. Avviare il programma EXPERT, 5 minuti/velocità 2A/110 °C.

3. Aggiungere quindi le carote e le cipolle della marinata\*, il mazzetto di erbe aromatiche\* e il concentrato di pomodoro. Salare, pepare e bagnare il tutto con il fondo chiaro di vitello (diluito in 200 ml d'acqua tiepida) e la marinata\* (la marinata deve ricoprire la carne). Avviare quindi il programma ESPERTO, 20 minuti/velocità 1A/110 °C.

4. Aggiungere la Maizena (precedentemente diluita in 4 cucchiaini di acqua fredda), quindi riavviare il programma ESPERTO, 2 ore/velocità 1A/95 °C.

5. Verificare la cottura (la carne deve essere tenera) e continuare se necessario con il programma

ESPERTO, da 15 a 30 minuti/velocità 0/95 °C (senza tappo per far ridurre bene la salsa).

**Consigli del cuoco :**

A seconda del taglio di carne che utilizzate, il tempo di cottura dovrà essere adattato. Per una preparazione più rapida, potete ridurre o eliminare il tempo per la marinata. Accompagnare il vostro bœuf bourguignon con funghi champignon e cipolline fatti saltare in padella e con patate al vapore. Potete aggiungere un pizzico di zenzero per far risaltare il gusto.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016