

Costolette di manzo stracotte al pomodoro

Tempo di preparazione: 180 min

Difficoltà: Medium



Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Alloro: q.b.
- Brodo: 400 ml
- Cipolla: 1
- Costine di manzo: 600 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Timo: q.b.
- Vino rosso: 20 ml

Preparazione

1. Marinare la carne con olio evo sale e pepe e lasciarla riposare. Nel frattempo pulire e tritare una cipolla bianca e tagliare a metà una testa d'aglio.
2. Scottare la cipolla e la testa d'aglio con olio caldo per poi rosolare la carne su tutti i lati.
3. Proseguire la cottura aggiungendo parte del brodo per poi versare il vino rosso e farlo sfumare.
4. Aggiungere le erbe aromatiche e completare con il restante brodo e il ***pomodoro a cubetti Pomì***.
5. Coprire la teglia con carta stagnola e infornare a 170° per 2 ore e 30 min.
6. A cottura ultimata impiattare le costolette con l'osso e ricoprirle con il sugo di cottura.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
300 gr

