RABO DE TERNERA CON FRIGGIONE «A LA BOLOÑESA»



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredientes Menù

400 g Polpa di pomodoro «Polpavera a cubettoni» (Pulpa de tomate cubeteada) - UK3
50 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
820 g Friggione alla Bolognese (Friggione a la Boloñesa) - K91X
q.b. Superbrodo manzo «Casamia» (Caldo extra de buey) - BA0

Ingredientes

1.3 kg rabo de ternera
100 g apio
200 g cebolla
150 g zanahorias
50 g harina
150 g vino blanco
Sal y pimienta
Limón
romero
laurel

Preparación

Doramos el apio, la zanahoria y la cebolla en una sartén con un poco de aceite durante algunos minutos. Añadimos el vino blanco y la pulpa de tomate «Polpavera». A parte, enharinamos el rabo y lo doramos por ambos lados. Añadimos el rabo al sofrito y salpimentamos. Dejamos que se dore algunos minutos más. Incorporamos la pulpa de tomate «Polpavera» y dejamos que cueza durante tres horas. A continuación, añadimos la salsa de tomate y cebolla «Friggione a la Boloñesa » y continuamos la cocción una hora más. Terminamos añadiendo cáscara de limón y decoramos con hojas de laurel y romero

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)