

## OSSO BUCO



### INGRÉDIENTS

10 

- 5 gros morceaux de jarret de veau (600 g)
- 3 oignons
- 2 carottes
- 35g de farine
- huile pour la cuisson
- 5 branches de céleri
- 25g de purée d'ail Bresc
- 750g de bruschetta tomate Bresc
- 50g de strattu di pomodoro Bresc
- 5dl de vin blanc
- 0,5dl d'huile d'olive
- 3dl de bouillon de boeuf
- 50g d'Erbe Italiano Bresc
- sel et poivre selon votre goût

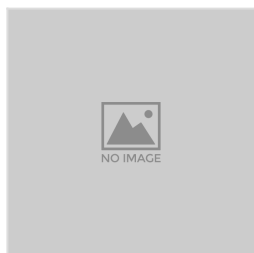
### PRODUITS BRESC UTILISÉS



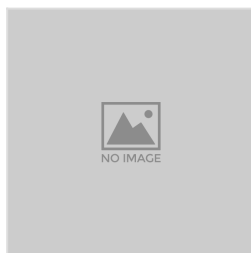
Bresc Bruschetta à la tomate 325g



Bresc Herbes italiennes 450g



Bresc Purée d'ail 1000g



Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Fariner les jarrets. Couper l'oignon, la carotte et le céleri-branche en gros morceaux. Faire dorer la viande dans l'huile et ajouter l'oignon, la carotte, le céleri-branche, l'ail et les herbes italiennes. Faire bien chauffer et ajouter le strattu, la purée de tomates et le bruschetta. Mouiller de vin et de bouillon. Laisser mijoter le tout environ 3 heures jusqu'à ce que la viande soit cuite. Saler et poivrer.