Osso buco



Ingrédients

10

- 5 gros morceaux de jarret de veau (600 g)
- 3 oignons
- 2 carotten
- 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.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000