

*LA RECETTE: RAGOÛT DE VIANDE avec
pommes de terre et polenta!!*

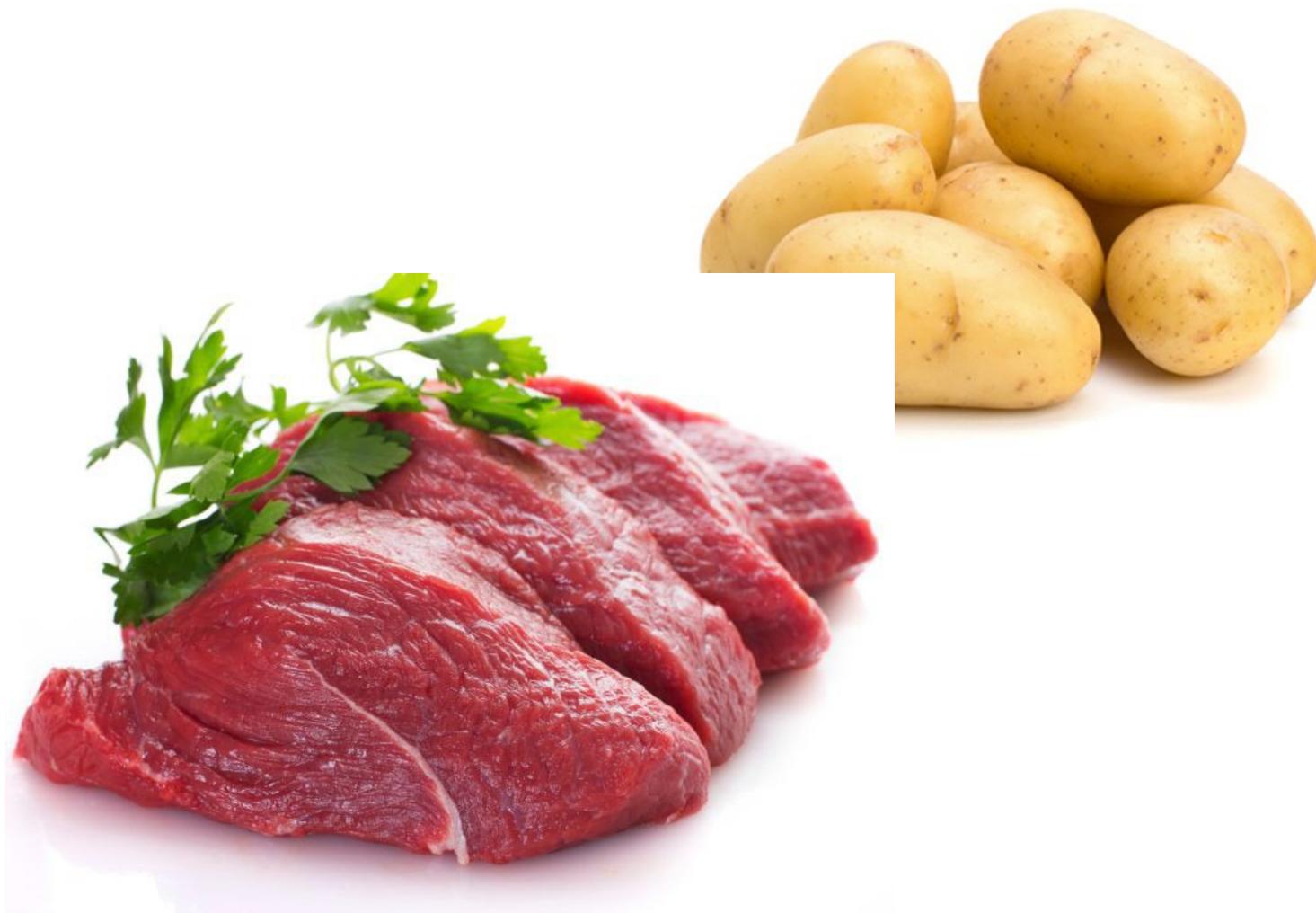


LES INGREDIENTS

Ingrédients:

- 600 g de veau (en cubes)
- 1 carotte
- Céleri
- 1 oignon
- 400 g de pommes de terre
- 2 cuillères de sauce tomate
- 1 cuillère de farine
- 1-2 verre de vin blanc
- bouillon de boeuf
- romarin
- 1 cuillère de beurre
- huile d'olive
- sel
- poivre

LES INGREDIENTS PRINCIPAUX



PREPARATION

Les étapes pour préparer le ragoût sont:

- 1) Couper en petits morceaux le céleri, l'oignon e la carotte et ajouter de l'huile d'olive. Dans un pot faire dorer la viande avec 1 cuillère d'huile et 1 cuillère de beurre.
- 2) Ajouter les légumes à la viande, mettre sel, poivre et farine.
- 3) Verser le vin blanc et laisser evaporer, ajouter le bouillon et le romarin.
- 4) Mettre 2 cuilleres de sauce tomate et mélanger. Cuisiner pour 1h et ajouter les pommes de terre, cuisiner encore pour 30 minutes.

LA POLENTA!!

- Ingrédients:
- -500g farine de maïs
- -2L d'eau
- -1 cuillère huile d'olive
- -1 cuillère de sel



RECETTE DE POLENTA!!

Dans un pot verser l'eau et porter à l'ébullition. Ajouter le sel et la farine de maïs et mélanger. Ensuite ajouter l'huile d'olive et mélanger. Cuisiner pour 40/50 minutes et continuer à mélanger. Après retourner la polenta sur une planche à découper. Et voilà, la polenta est prête!!.



**ET VOILA, LE RAGOÛT AVEC LA POLENTA EST
PRETE!!**

