11 Οκτωβρίου 2015

Μοσχάρι με πετιμέζι και ζυμαρικά

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Photo credit: G. Drakopoulos – Food Styling: T. Webb

Συστατικά

- 1 κιλό μοσχάρι (ελιά) για μαγειρευτό, κομμένο σε μικρά κομμάτια και καθαρισμένο από τις ίνες
- 500 γρ. ζυμαρικά κοντά της αρεσκείας μας
- 100 ml πετιμέζι
- 3 φρέσκιες ντομάτες ψιλοκομμένες
- 1 ξερό κρεμμύδι
- 6-8 κλωναράκια θυμάρι
- αλάτι, πιπέρι
- λίγα φρέσκα καρύδια

Clock
Image not found or type unknown
1 ώρα 30 λεπτά
Χρόνος Εκτέλεσης

Shares
Image not found or type unknown
4
Μερίδα/ες

Difficulty
Image not found or type unknown

1
Βαθμός Δυσκολίας
Μέθοδος Εκτέλεσης

- Ζεσταίνουμε σε ένα βαθύ τηγάνι ή σε μια κατσαρόλα το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρέας σε δόσεις μέχρι να πάρει καλό χρώμα.
- Αφαιρούμε το κρέας από την κατσαρόλα και προσθέτουμε το κρεμμύδι. Σοτάρουμε καλά και αυτό μέχρι να πάρει ελαφρύ χρώμα αλλά να μην μαυρίσει.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε και σβήνουμε με το πετιμέζι, τις ντομάτες, βάζουμε και πάλι το κρέας στην κατσαρόλα και προσθέτουμε το θυμάρι, αλάτι, πιπέρι και λίγο νερό και βράζουμε για 1 ώρα ή μέχρι να βράσει καλά το κρέας μας.
- Λίγο πριν αφαιρέσουμε το κρέας από τη φωτιά προσθέτουμε τα καρύδια για να βράσουν λίγο και αυτά.
- Παράλληλα, προς το τέλος του βρασμού, βράζουμε σε μια άλλη κατσαρόλα τα ζυμαρικά σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή έτσι ώστε να μείνουν φρέσκα και αφού τα σουρώσουμε τα συνοδεύουμε με το κρέας και τη σάλτσα.

Tip
Την εποχή αυτή μαζεύουμε τα φρέσκα καρύδια οπότε μπορούν να συνοδεύσουν άριστα το πιάτο μας.
Πηγή: akispetretzikis.com