

RECETTE REGIONALE du Latium Garofolato

Ingrédients pour 8 personnes

1,4 kg de gîte de boeuf, 200 g de lard, clous de girofle, ail, persil, carotte, oignon, céleri, vin blanc, un peu de saindoux ou d'huile d'olive extra vierge, sauce tomate ou tomates pelées ou en dés, sel et poivre

Ustensiles: ficelle alimentaire, poêlon en terre cuite, couvercle



Préparation:

Lardez la viande, salez et poivrez, piquez-la de quelques clous de girofle et d'ail haché

Ficelez la viande.

Dans un poêlon en terre cuite, faites cuire avec le saindoux le reste du lard, le persil, l'ail, la carotte, l'oignon et le céleri, le tout bien haché. Ajoutez la viande et laissez dorer, versez le vin blanc et, lorsqu'il est évaporé, la sauce tomate diluée dans un peu d'eau tiède. Recouvrez la viande d'eau, salez, couvrez et laissez cuire à feu doux. Le jus doit s'épaissir, mais modérément.