

Estouffade de boeuf à la Pizzaiola – au Parmigiano Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

90 minutes

Ingrédients

100 g Parmigiano [Reggiano](#) râpé
300 g biftecks(4 tranches)
4 grosses tomates
1 gousse d'ail
1 oignon
2 cl huile d'olive
15 g origan en feuilles
25 g persil haché
sel, poivre



Préparation

Saisissez les steaks à l'huile très chaude. Lorsqu'ils sont dorés, disposez-les sur un plat à four huilé muni d'un couvercle ou dans une cocotte en fonte. Mondiez, concassez les tomates. Dans une casserole, préparez le coulis avec les tomates, les oignons, l'ail, le persil, le sel et le poivre. Laissez-le cuire et partiellement évaporer. Versez sur les steaks. Couvrez le récipient. Enfouez pendant 1 heure au moins à four doux (150°). Au bout de ce temps, découvrez. Laissez réduire le jus s'il y a lieu. Poudrez le parmesan râpé. Gratinez à la voûte du four pendant 5 minutes. Servez avec des haricots verts pochés puis poêlez à l'huile d'olive et un risoto.