

אסאדו על מצע נודלס תרד



רכיבים

- קילוגרם בשר שפונדרה עם העצם (אסאדו)
- לפי הטעם מלח
- כפות שמן זית
- בצל סגול שלמים ומקולפים
- 2/1 1/2 כוס יין אדום
- בקבוק רוטב ברביקיו 290 מ"ל
- כפות פטרוזיליה קצוצה
- חבילה נודלס אטריות תרד אסם
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מוציאים את נתח השפונדרה מהמקרר לטמפ' החדר כשעתיים לפני תחילת הבישול.
2. מחממים מחבת/סיר ברזל על להבה גבוהה.
3. מתבלים את השפונדרה במלח, פלפל שחור ושמן זית משני הצדדים.
4. כאשר המחבת חמה, מוסיפים 2 כפות שמן זית, וצורבים את הבשר מכל צדדיו להשחמה טובה, צבע חום כהה, חשוב מאוד להקפיד על ההשחמה כי זה מה שנותן את הטעם.
5. מוסיפים בצלי שאלוט, ומשחימים כדקה.
6. מוסיפים יין אדום, מצמצמים על להבה גדולה כ-2 דקות, מוסיפים את רוטב הברביקיו שיכסה את כל הבשר.
7. מכניסים את הבשר לתנור שחומם מראש לחום של 150 מעלות, מכסים, ומבשלים כשעתיים וחצי עד שהבשר רך.
8. מסירים את המכסה, וצולים למשך חצי שעה נוספת.
9. מבשלים את הנודלס לפי הוראות היצרן, מתבלים במעט שמן, מלח ופטרוזיליה קצוצה.
10. כשהבשר מוכן, מוציאים אותו מהתבנית, ומגישים על מצע של אטריות נודלס עם תרד בתוספת בצלי השאלוט. בתיאבון!

180 דקות

8 servings 8