

BOCCONCINI DE VEAU AUX LÉGUMES

PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS



4 personnes



30 min



3,1€ / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Faire revenir les carottes, l'oignon et le céleri dans un peu d'huile (ou faire décongeler le mélange déjà préparé)
2. Ajouter le veau et le faire roussir. Saisissez le
3. Ajouter la sauce tomate
4. Laisser cuire 20 minutes dans la poêle
5. Cuire seulement 10 minutes si vous utilisez une cocotte-minute (avec un verre d'eau). Dans ce cas, finir la cuisson à la poêle
6. Pendant ce temps couper les poivrons en lamelles
7. Rajouter poivrons, aubergines et basilci en finissant la cuisson

INGRÉDIENTS

- 350g de Morceaux de veau
- 50g d'Aubergines braisées
(Réf : 100)
- 1 pincée de Sel
- 150g de Mélange de carottes, céleri, oignons, surgelés
- 150g de Poivrons braisés
(Réf : 104)
- 200g de Coulis de tomates à l'ancienne (La Passata) (Réf : 602)
- 3 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf : 142)
- 1 CàS de Basilic semi-frais
(Réf : 250)