

6 Σεπτεμβρίου 2016

Πίτα του βοσκού

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 1 κιλό κιμάς χοιρινός
- ελαιόλαδο για το σοτάρισμα
- 2 κρεμμύδια
- 2 καρότα
- 2 σέλερι

150-200 γρ. πελτέ ντομάτας
1 κ.σ. ζάχαρη
αλάτι
πιπέρι
1 κύβο βοδινό
3 κλωναράκια δεντρολίβανο, ψιλοκομμένο
330 ml μαύρη μπύρα
200 γρ. αρακά
πουρές πατάτας για το σερβίρισμα

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

Image not found or type unknown

1 ώρα

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

20

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά σοτάρουμε τα λαχανικά στο ελαιόλαδο μέχρι να μαλακώσουν.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη και τον πελτέ και ανακατεύουμε καλά.
- Αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε τον κιμά. Σοτάρουμε μέχρι να πάρει χρώμα.
- Σβήνουμε με την μπύρα, χαμηλώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε τον κύβο βοδινού και τον αρακά. Αφήνουμε να βράσει, μέχρι να στεγνώσει.
- Τέλος, προσθέτουμε και το δεντρολίβανο.
- Βάζουμε τον κιμά σε ένα πυρίμαχο σκεύος και από πάνω βάζουμε τον πουρέ που έχουμε ετοιμάσει σε γραμμές με τη βοήθεια του κορνέ.
- Ψήνουμε στο γκριλ, στους 200-220 βαθμούς, μέχρι να ροδίσει.

Πηγή: akispetretzikis.com