

Mozzarella et entrecôte aux oignons rouges accompagné de sa poêlée de légumes à la Burrata

Informations

Personnes : 4
Préparation : 20
Cuisson : 20



Ingrédients

Entrecôte gratinée :

- 400 g de Mozzarella di Bufala Campana DOP Il Parco
- 1 kg d'entrecôte
- 2 oignons rouges
- 3 gousses d'ail

Légumes gratinés :

- 400 g de Burrata Artigiana
- 6 carottes
- ½ poireau
- 4 pommes de terre
- 2 tomates
- 1 gros oignon
- Olives

Étapes de la préparation

1. Épluchez les légumes, hachez-les grossièrement et faites-les revenir de tous les côtés dans une poêle. Assaisonnez les légumes directement.
2. Placez la poêlée dans un pot en argile et recouvrez-la de Burrata. Mettez la préparation au four à 200°C pendant 15 à 20 minutes environ.
3. Coupez l'entrecôte en 4 morceaux et faites-les revenir brièvement des deux côtés. Assaisonnez avec du sel et du poivre. La viande ne doit pas être entièrement rôtie, mais doit être légèrement colorée des deux côtés. Coupez les oignons et l'ail en petits morceaux et ajoutez-les à la viande.
4. Couvrez les entrecôtes avec la Mozzarella et faites cuire la préparation au four à 250°C pendant 5 minutes.
5. Servez l'entrecôte accompagnée des légumes gratinés.

? **Astuce** : Le plat peut aussi être préparé avec des steaks de porc.