

Quasi de veau à l'italienne

Préparation : 30 minutes. Cuisson : 1 heure 45.

Pour 5 ou 6 personnes.

1 kg de quasi; 2 tasses de riz; 7 tasses d'eau; 4 oignons; 7 c à soupe d'huile d'olive; 4 tomates; 2 aubergines; 2 courgettes; 1/2 morceau de sucre; sel et poivre.

Eplucher les oignons; les couper en lamelles; mettre 4 c à soupe d'huile d'olive dans une cocotte; faire chauffer à feu doux.

Jeter les oignons dans l'huile chaude; les laisser blondir environ 2 minutes, puis ajouter le quasi; le faire dorer 2 minutes de chaque côté.

Baisser alors le feu; couvrir la cocotte et laisser mijoter (cuire à feu doux) 1 heure 30; surveiller la cuisson et, si la sauce réduit trop, arroser avec un peu d'eau.

Mettre 7 tasses d'eau à bouillir; saler légèrement; laver le riz soigneusement; le jeter dans l'eau bouillante et le laisser cuire 18 minutes.

Laver et éplucher les aubergines et les courgettes; les couper en rondelles.

Faire bouillir une casserole d'eau; plonger les tomates dans l'eau bouillante quelques secondes, puis les peler et les couper en quartiers.

Mettre à chauffer le reste d'huile dans une poêle; y jeter les courgettes, les aubergines et les tomates; les laisser saisir en remuant, puis baisser le feu et couvrir; laisser mijoter 15 minutes; surveiller la cuisson : les légumes rendent généralement assez d'eau, mais on doit parfois ajouter un peu de liquide (eau ou bouillon); saler et poivrer; ajouter le sucre; remuer; faire chauffer un plat de service.

Égoutter le riz et le passer un instant sous le robinet d'eau froide pour détacher les grains; l'ajouter aux légumes; laisser chauffer 2 à 3 minutes en remuant.

Couper le quasi de veau en tranches; disposer les tranches sur le plat de service chaud; entourer la viande avec le riz et les légumes mélangés; tenir le plat au chaud.

Mouiller le fond de la cocotte de cuisson de la viande avec très peu d'eau; mélanger quelques minutes sur feu vif; puis arroser la viande avec ce jus; servir aussitôt.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.