

Γιουβετσάκι μοσχάρι κοκκινιστό

Υλικά

- 1kg μοσχάρι (ελιά ή σπάλα κομμένη σε κύβους)
- **10g Ζωμός Βοδινού (Κωδ. 43945)**
- **350g Σάλτσα Τομάτας Professional (Κωδ. 55213)**
- **40g Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- 1 κρεμμύδι (κομμένο σε κύβους)
- 2 καρότα (κομμένα σε κύβους)
- 80ml ελαιόλαδο
- 80ml κόκκινο κρασί
- 500g κριθαράκι μέτριο
- 500ml βραστό νερό
- Αλάτι-πιπέρι
- Λίγο κεφαλοτύρι
- Λίγος μαϊντανός ψιλοκομμένος

Εκτέλεση

1. Σε πλατιά κατσαρόλα που καίει προσθέτουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το μοσχαράκι μέχρι να πάρει χρώμα από όλες τις πλευρές.
2. Αποσύρουμε το κρέας σε ένα άλλο σκεύος και προσθέτουμε λίγο ακόμα ελαιόλαδο. Σοτάρουμε τα κρεμμύδια, τα καρότα και την Πάστα Σκόρδου για 3 λεπτά.
3. Επαναφέρουμε το κρέας στην κατσαρόλα και σοτάρουμε για επιπλέον 2 λεπτά. Σβήνουμε με το κρασί.
4. Χαμηλώνουμε τη φωτιά, αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε το Ζωμό Βοδινού, που έχουμε διαλύσει σε βραστό νερό. Προσθέτουμε και τη Σάλτσα Τομάτας Professional και αφήνουμε να βράσει για περίπου μια ώρα σκεπασμένο.
5. Σε ταψάκι βάζουμε το κριθαράκι και από πάνω προσθέτουμε το μαγειρεμένο κρέας και τη σάλτσα μαζί με λίγο βραστό νερό μέχρι να καλυφτεί.
6. Ψήνουμε στους 180 °C για περίπου 30 λεπτά. Βγάζουμε από το φούρνο και αφήνουμε το φαγητό να τραβήξει τα υγρά του για 5 λεπτά.
7. Σερβίρουμε με λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό και λίγο κεφαλοτύρι αν θέλουμε.