

SECONDI PIATTI

Bocconcini di manzo aromatici

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 800 g di carne di manzo a bocconcini
- 4 spicchi di aglio
- 4 rametti di rosmarino
- 3 foglie di salvia
- 5 rametti di timo
- 16 olive nere greche
- 1 bicchiere di vino bianco
- poco aceto
- circa 300 ml di brodo di carne
- 5-6 cucchiai di olio extravergine di oliva
- mezzo cucchiari di maizena
- sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Eliminate la buccia dalle olive e tagliatele a pezzetti.

In una padella fate soffriggere gli odori e le olive.



3 Unite la carne e fatela rosolare bene.

Salate e pepate.



4 Sfumare con il vino e proseguite la cottura a fuoco basso e unendo brodo quando necessario.



5 Togliete manzo e olive dalla padella.



6 Filtrate il fondo di cottura.

Rimettete i bocconcini in padella e sfumate con poco aceto.



7 Quando è quasi del tutto evaporato, togliete nuovamente la carne dalla padella, unite olive e fondo filtrato e fate addensare il tutto con una tazza d'acqua in cui avrete sciolto la maizena.



8 Unite il manzo e servite ben caldo, dopo aver aggiustato di sale e pepe se necessario.

