

SECONDI PIATTI

Controfiletto di manzo

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

un controfiletto al massimo di 1 kg
qualche fetta di pancetta
qualche fetta di prosciutto
qualche cetriolo sottaceto
filetti d'acciuga
sale
pepe
500g di ossa di manzo
misto di erbe
cipolla
timo
foglie d'alloro
qualche grano di pepe
cotenna di pancetta (facoltativo)
1 cucchiaino di farina
1/8 litro di panna
una noce di burro
succo di limone e 3 cucchiaini di vino bianco

PREPARAZIONE

- 1 Ricoprire il controfiletto con pancetta, prosciutto, cetriolini e acciughe. Aggiungete il sale e il pepe e arrostite da tutti i lati. Nello stesso grasso cuocete leggermente le ossa, le verdure e le spezie, aggiungete il vino bianco e fate il brodo. Lasciate stufare il controfiletto. Rimuovetelo una volta che si sia intenerito.
Fate addensare il sugo con la panna miscelata con la farina, aggiungete qualche buccia di limone e lasciate cuocere per circa 1/2 ora, quindi filtrate la salsa. La salsa può essere migliorata con della panna montata, una noce di burro e del succo di limone. Tagliate la carne a fette , versateci sopra la salsa e servite. Qualsiasi tipo di grumo va lasciato.