

SECONDI PIATTI

Esterhazy Rostbraten

LUOGO: Europa / Austria

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



INGREDIENTI

1 fetta di roastbeef grossa a persona
80 g di olio
½ sedano
2-3 carote
2 cipolle
1 bicchiere di vino bianco
2 cucchiai di panna acida
concentrato di pomodoro
capperi tritati finemente
buccia di limone

PREPARAZIONE

1 Salare e pepare le fette di carne e friggerle in olio e burro bollente. Toglierele dalla padella. Stemperare della farina nell'olio appena usato, aggiungere un po' di brodo o vino e rimettervi la carne.

Tagliare le cipolle, le carote e il sedano a fettine, rosolare e aggiungere alla carne. Coprire

e cuocere a fuoco lento. Prima di servire insaporire con panna, buccia di limone e capperi.