

SECONDI PIATTI

Roastbeef con ciliegie

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 800 g di carne di manzo
- 500 g di ciliegie mature
- 1 limone
- 2 cucchiaini di senape in polvere
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio di burro
- 2 cucchiai di zucchero di canna
- 1 bicchiere di vino rosso.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolate il sale, il pepe, la senape e cospargete con questo composto la carne che poi metterete a rosolare in un po' d'olio. Unite lo zucchero, il vino, 3 mestoli d'acqua, il succo del limone e fate bollire. Dopodiché mettete la carne nel forno e lasciate cuocere per 2 ore. Passate le 2 ore unite le ciliegie snocciolate e cuocete ancora per 30 minuti.

Finita la cottura togliete la carne dal tegame e addensate il sugo di cottura aggiungendo il burro mescolato alla farina. Affettate la carne su un vassoio, cospargetela di sugo e guarnite con le ciliegie.