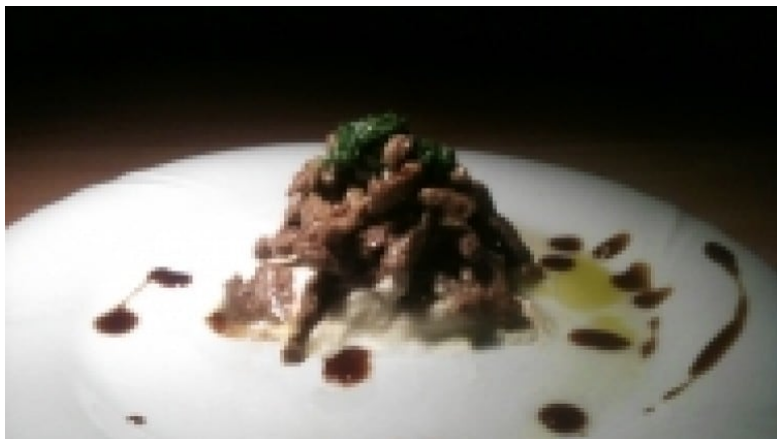


SECONDI PIATTI

Straccetti su letto di fonduta di grana in salsa di rucola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 300 g di straccetti di scottona
- 1 Vaschetta di cuore di brodo knorr vegetale
- 50 g di grana padano
- 4 cucchiari di panna da cucina
- 4 cucchiari di latte
- 1 mazzetto di rucola
- noce moscata q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.
- olio extravergine d' oliva
- 1 filo di aceto balsamico in glassa.

PREPARAZIONE

1 Iniziate a portare a bollire un pentolino d' acqua e a bollire avvenuto tuffatevi una

vaschetta di cuore di brodo verdure knorr.

Preparate la fonduta di grana.

Mettete in un pentolino il latte la panna e il grana di volta in volta, tenere a fuoco dolce e mescolare frequentemente, quando la fonduta comincia a diventare densa toglietela dal fuoco e aggiustatela

con sale pepe e un pizzico di noce moscata.(tenere al caldo)

Nel frattempo con l' aiuto di un frullatore a immersione frullate la rucola accompagnata dall' olio d' oliva e un po' di sale fino a renderla una salsina densa e cremosa.

In un tegame abbastanza capiente mettete un filo d' olio dopodichè gli straccetti di scottona.

A metà cottura insaporite la carne aggiungendo un mestolo di brodo knorr preparato precedentemente, aggiustate di sale e pepe e mescolare fino a cottura.

Iniziate a impiattare per prima cosa un velo di fonduta di grana come base,sopra gli straccetti e per ultimo la salsa di rucola.

Decorate a vostro piacimento il piatto con un filo di aceto balsamico meglio se è in glassa.