

SECONDI PIATTI

Entrecote al vino

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Entrecote al vino: un piatto perfetto quando si ha proprio voglia di un bel piatto di carne! L'entrecote è nientemeno che la costata di manzo, un taglio di carne perfetto per le bistecche, soprattutto se poi le dovete cuocere alla griglia, oppure come nel nostro caso cotta in padella con un giro d'olio.

La cosa che rende davvero gustoso questo secondo di carne è il sughetto che è realizzato con una riduzione di vino insaporito con diverse erbe aromatiche e addensato con un roux classico, ovvero burro e farina. Questo piatto è perfetto se accompagnato con polenta oppure con purè o ancora patate.

INGREDIENTI

ENTRECOTE di circa 200 g l'una - 4 fette

VINO ROSSO 1 l

TIMO 2 rametti

SALVIA 5 foglie

ROSMARINO piccolo - 1 rametto

SCALOGNO 1

ALLORO 1 foglia

BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaio da
tavola

CHIODI DI GAROFANO 4

FARINA 2 cucchiaini da tavola

BURRO 60 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare delle ottime entrecote al vino dovrete partire dalla preparazione della carne: prendete le entrecote e spennellatele con dell'olio extravergine d'oliva, quindi conditele con sale e pepe. Questa procedura dovrete eseguirla su entrambi i lati. Quindi mettete al carne da parte.

Piccolo appunto: la carne non deve mai essere fredda di frigorifero quando la andate a cuocere, dovrà, invece, avere una temperatura il più vicina possibile a quella ambiente.

2 Passate alla preparazione del vino: versate il vino in una casseruola ed unite tutti gli aromi. Iniziate unendo il timo, la salvia, il rosmarino passando poi allo scalogno affettato, la foglia d'alloro, le bacche di ginepro e i chiodi di garofano.

Lasciate ridurre il vino a fuoco vivace fino a che il volume non si sia ridotto della metà rispetto all'inizio.

3 Filtrate bene il vino ridotto in modo tale da rimuovere tutti gli aromi. Fate fondere nella stessa padella usata per la riduzione del vino, 40 g circa di burro, quindi unite due cucchiai di farina e fate cuocere il roux per un paio di minuti. A questo punto unite il vino ridotto e ben filtrato e fatelo addensare, otterrete così una bella salsa d'accompagnamento.

Ricordatevi di regolare la salsa di sale in cottura.

4 Passate, quindi, alla cottura della carne. Fate scaldare in una padella molto ampia un bel giro d'olio extravergine d'oliva. Quando l'olio sarà ben caldo, aggiungete le entrecote e fatele cuocere 4 minuti da un lato e 4 minuti dall'altro.

Abbiatene cura d'aggiungere un cucchiaio di burro, un rametto di rosmarino e qualche foglia di salvia a metà cottura.

5 Bene, una volta cotte le entrecote non vi resta che servirle ben calde nappandole con la salsa al vino rosso appena realizzato.