

SECONDI PIATTI

Steak Diane

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La steak Diane è un secondo piatto a base di bistecche di controfiletto che in Italia è molto poco conosciuto, o meglio magari lo chiamiamo con altri nomi accostando a questo piatto altri piatti a noi più noti come la carne alla boscaiola o ricette similari.

Questa ricetta è particolare perchè la salsa viene flambata con del Brandy conferendo al tutto un certo aroma affumicato e caramellato allo stesso tempo. Si tratta di un secondo piatto di origini recenti e che si collocano a New York a metà del 20[^] secolo.

Anche in questo piatto, come in molti altri che vedono come protagonisti la carne, più spesso

quella di selvaggina, il nome rimanda alla divinità della caccia Diana.

INGREDIENTI

CONTROFILETTO DI MANZO di circa 200 g l'una - 4
SCALOGNO 2
FUNGHI CHAMPIGNON 300 gr
FUNGHI PIOPPINI 100 gr
BURRO 1 cucchiaio da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALSA WORCESTERSHIRE 1 cucchiaio da tavola
SENAPE DI DIGIONE 1 cucchiaio da tavola
BRANDY 0,33 bicchieri
PANNA 1 bicchiere
PREZZEMOLO tritato - 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPE NERO
SALE

PREPARAZIONE

1 Per preparare la steak Diane dovrete procurarvi 4 belle bistecche di controfiletto. Abbiate l'accortezza di tenerle fuori dal frigorifero per almeno un'oretta prima della cottura in modo tale che la carne sia a temperatura ambiente.

Condite la carne su entrambi i lati con dell'olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

2 Passate, quindi alla preparazione dei funghi: pulite gli champignons eliminando la fine del gambo che solitamente porta con se la parte grossa dei residui terrosi e cercate di pulire il resto del fungo passandovi sopra un canovaccio appena imbevuto d'acqua.

Fate la stessa cosa con i pioppini i quali sono solitamente più pulite nelle cappelle ma dai quali dovrete comunque togliere la parte finale del gambo.

Tagliate i funghi champignon a pezzi grossolani e lasciate, invece, i pioppini interi. Mettete tutti i funghi da parte.

3 Proseguite facendo scaldare un giro d'olio in una casseruola, quindi fatevi rosolare la carne un minuto per lato fino a che non vedete che diventa di un bel marrone dorato, caratteristico della rosolatura. Quando tutte le bistecche saranno ben rosolate, toglietele dalla casseruola e conservatele da parte.

4 Nella stessa casseruola utilizzata per rosolare la carne, aggiungete due scalogni affettati finemente e fateli appassire a fuoco moderato. Aggiungete sale e pepe agli scalogni, quindi unite alla casseruola anche i funghi preparati in precedenza.

Insieme ai funghi aggiungete un bel cucchiaio di burro, un cucchiaio di Worcestershire Sauce, un cucchiaio di senape di Digione e uno spicchio d'aglio schiacciato per insaporire la preparazione.

5 Quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati formando una bella salsa ai funghi, non vi resta che flambarla aggiungendo il Brandy e procedendo con la flambatura classica e tipica di questo piatto.

6 Quando tutto l'alcol sarà bruciato, potrete ultimare la salsa con un bel bicchiere di panna e poco sale, se necessario. Fate ridurre leggermente e aggiungete nuovamente la carne nella casseruola per portarla alla cottura desiderata, in base ai propri gusti.

Per finire il piatto non vi resterà che aggiungere del prezzemolo fresco tritato e servire il tutto in tavola.