

SECONDI PIATTI

# Bistecchine al porto con flan di patate e parmigiano

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO

---



1 cipolla  
2 spicchi di aglio  
30 g di funghi porcini secchi  
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
1 bicchiere di vino Porto  
1 bicchiere di brodo  
1 entrecôte di circa 400 g  
abbondante olio di semi.

## PREPARAZIONE

**1** In una casseruola mettete il latte, la panna, l'alloro, il rosmarino, il basilico e la salvia.

Portate a bollore poi abbassate il calore e lasciate sobbollire fino a quando non si sarà ridotto della metà.

Lasciatelo raffreddare.



**2** Tritare la cipolla ed il prezzemolo e tagliate a pezzettini l'aglio.

In una padella mettete l'olio con la cipolla e l'aglio e fate soffriggere, togliete dal fuoco ed

aggiungete il prezzemolo.

Lasciate raffreddare.



- 3** Filtrate il latte attraverso un colino fine, aggiungete la cipolla, i tuorli sbattuti, il parmigiano, le patate, sale, pepe e poca noce moscata.



- 4** In una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi con un pizzico di sale ed aggiungeteli al composto.

Mescolare delicatamente.



5 Ungete una pirofila, metteteci il composto.

Infornate nel forno già caldo a 200°C per circa 35-40 minuti.



6 Tritare la cipolla.

Mettete in ammollo i funghi in mezzo litro di acqua tiepida per almeno 30 minuti.

In una padella mettete l'olio con la cipolla e l'aglio e fate rosolare.

Aggiungete i funghi strizzati (non buttate l'acqua).



**7** Aggiungete il vino di porto e fate sfumare.

Unite il brodo e l'acqua dei porcini ben filtrata.

Fate sobbollire fino a quando il composto non diventa più denso. Eventualmente fate sciogliere mezzo cucchiaino di fecola di patate per farlo diventare ancora più denso.

Dall' entrecôte ricavate delle fettine sottili.

In una padella portate a temperatura l'olio di semi e fate friggere le fettine, trasferite su carta assorbente e trasferitele nel sugo, le fettine devono essere sommerse dal sugo, fate cuocere per 5 minuti.



**8** Servite le bistecchine con una fetta di flan.

