SECONDI PIATTI

Bocconcini di filetto ai funghi di ferla profumati al Marsala

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

INGREDIENTI

4 filetti di manzo

10 funghi di ferla (o cardoncelli)

1 scalogno

2-3 foglie di alloro

4-5 cucchiai d'olio

sale e pepe nero

1 spicchio d'aglio

marsala.

Preparazione

1 Tagliate a bocconcini i filetti.

2 Liberate i funghi dalle terra, eliminando almeno metà del manico, troppo coriaceo per una cottura così veloce, tagliateli a tocchi e affettate uno scalogno.

3 Preparate un soffritto con lo scalogno, 2-3 foglie d'alloro e 4-5 cucchiai d'olio.

4 Fate cuocere a fiamma bassa, prestando attenzione che lo scalogno frega facilmente tende a bruciare, appena si sprigiona il profumo unite i pezzi di fungo e fateli saltar pochi minuti (4-5) aggiustando di sale e pepe nero.

5 Quando cominciano ad ammorbidire, unite a fiamma viva i cubetti di carne e fateli rosolare da tutti i lati, non ci vorranno più di 5 minuti.

6 Solo a questo punto aggiungete uno spicchio d'aglo schiacciato che, appena colora, va eliminato assieme all'alloro.

7 Alzate al massimo la fiamma e sfumate con il marsala.

Questa operazione almeno nella parte iniziale fatela fuori dalla fiamma altrimenti rischiate il flambè; non che si rovini il piatto ma insomma basta saperlo.

8 Scomparso totalmente l'odore d'alcool potete impiattare, dopo aver dato l'ultima aggiustata di sale e aggiunto un'abbondante, presa di pepe nero macinato al momento.