

SECONDI PIATTI

Controfiletto di manzo brasato

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

700g di manzo
60g di pancetta
sale
pepe
60g burro
1 cipolla
verdure miste (carote
sedano
prezzemolo)
40g di farina
1/8 litro di panna acida
1/4 limone
una foglia di alloro
timo
capperi
50g di funghi

PREPARAZIONE

1 Togliete la parte più spessa all'estremità del controfiletto e togliete tutti i pezzi fibrosi. Quindi ingrassate la carne, cospargetela di sale e conditela e soffriggetela da tutti i lati nel burro caldo. Rimuovete la carne e nella stessa padella soffriggete le verdure miste e la cipolla che è stata preventivamente tagliata finemente; cospargete di farina, incorporate il brodo, la panna acida e rimettete la carne, aggiungete le spezie e stufate fino a che non diventi tenera.

A questo punto togliete la carne e affettatela. Filtrate la salsa, aggiungete i funghi fritti precedentemente nel burro e lasciate ridurre il tutto. Qualsiasi grumo va lasciato.