

SECONDI PIATTI

Filetto alla Strogonov

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Russia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Il filetto alla Strogonoff è un piatto tradizionale russo a base di carne, cipolle e panna acida. La leggenda vuole che questa ricetta sia stata inventata dallo chef francese del conte russo Pavel Stroganoff che aggiunse la panna acida alla carne. Qualunque che sia la vera origine del piatto questa ricetta è diventata, nel corso degli anni, una delle ricette più conosciute e amate.

INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO a fette - 1,2 kg
BURRO 100 gr
BRODO DI CARNE 500 ml
CIPOLLE tritate - 2
FARINA 3 cucchiaini da tavola
SENAPE DI DIGIONE 2 cucchiaini da tè
PASSATA DI POMODORO 2 cucchiaini da tavola
PANNA ACIDA 3 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 In una padella fate imbiondire le cipolle tritate finemente con 30 g di burro e tenetele da parte. Portate a bollire il brodo di carne.

Fate tostare la farina in una padella, aggiungete 30 g di burro, mescolate.



- 2 Quando la farina con il burro inizia a sfrigolare, togliete la padella dal fuoco e aggiungete la senape e la passata di pomodoro continuando a mescolare.





3 Aggiungete anche le cipolle, riportate a bollire, quindi togliete dal fuoco.



4 Ammorbidite la salsa con poco brodo e mettete da parte.



5 Battete la carne fra due fogli di carta oleata e tagliatela a striscioline larghe un centimetro e lunghe cinque.

Fate sciogliere 40 g di burro in una padella su fiamma media, aggiungete un po' della carne e fatela rosolare rigirandola spesso finchè non ha preso colore (circa 5 minuti).



6 Cuocete poca carne per volta per evitare che, invece di rosolare, si lessi. Quando tutta la carne è cotta, salatela, pepatela e unitela alla salsa preparata precedentemente.



7 Portate a bollore, abbassate subito la fiamma, aggiungete la panna acida e continuate la cottura per altri 3 minuti.

