SECONDI PIATTI

Filetto piccante al curry

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

Il filetto piccante al curry costituisce un secondo piatto ricco e gustoso.Il sughetto al curry, rafforzato dalla presente della paprica piccante, rende la carne morbida e ricca di gusto.Vi consigliamo di servirla con una bella porzione di riso basmati semplicemente lessato e condito con poco burro.

INGREDIENTI

FILETTO DI VITELLO spessore 2 cm o più secondo i gusti - 4 fette

CURRY 2 cucchiai da tavola

PAPRIKA PICCANTE 1 cucchiaio da tè

BURRO 20 gr

LIMONE succo - 1

BRODO DI CARNE oppure brodo vegetale o di dado - 1 tazza

PANNA DA CUCINA 4 cucchiai da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1. Sciogliere il burro in padella insieme ad un filo di olio e rosolarci la fetta di filetto da entrambi i lati, lasciandolo al sangue.

2 Mentre la carne rosola nel burro sciogliere nel brodo caldo il curry e la paprica.

3 Togliere la carne dalla padella e tenerla da parte. Poi aggiungere il brodo aromatizzato e far prendere il bollore.

4 Quando tutto bolle aggiungere 3 - 4 cucchiai di panna.

5 Cominciare ad addensare la salsa e quando sono passati 5 minuti versare gradualmente il succo di limone, aggiustare di sale.

6 Sobbollire ancora qualche minuto e quando il limone è ben evaporato rimettere la carne in padella e terminare la cottura a piacere, secondo il grado di cottura preferito.

7 Quando la salsa è al giusto punto di densità e la carne al giusto punto di cottura servire in un piatto preriscaldato e irrorare abbondantemente con la salsa.