

Straccetti di manzo ai funghi



ingredienti

400 g di straccetti di manzo (o bistecche)
200 g di funghi freschi (o trifolati in scatola)
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
2 spicchi d'aglio
un bicchiere di vino bianco secco
un cucchiaino di mix di spezie per arrostiti (si può usare quello comprato o prepararlo in pochi minuti)
un cucchiaino di farina
un rametto di rosmarino
un ciuffo di prezzemolo
sale, pepe nero

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

25 min

2 persone

procedimento

Se si usano le bistecche, ricavare delle listarelle di carne larghe un centimetro circa, tagliandole con un coltello affilato o con forbici ben pulite, eliminando eventuali nervetti. Se si utilizzano straccetti già pronti, è possibile saltare questo passaggio. Se si usano funghi freschi, pulirli accuratamente e ridurli a fettine sottili. Questo passaggio può essere evitato utilizzando funghi in scatola o funghi surgelati.

Pelare l'aglio e tagliarlo in due longitudinalmente; tritare il prezzemolo. In un saltapasta, scaldare l'olio con l'aglio e le foglie di rosmarino e, appena sfrigola, tuffarvi gli straccetti di carne e i funghi, rosolando a fiamma vivace per qualche minuto, fino a che la carne non avrà cambiato colore e, se si usano funghi freschi, fino a che il fondo della padella non sarà asciutto e gli eventuali liquidi evaporati. Versare il vino e le spezie per arrostiti, regolare di sale e pepe, e far sfumare pochi minuti, girando di tanto in tanto.

Aggiungere la farina a pioggia e mescolare molto velocemente per impedire la formazione di grumi: continuare la cottura ancora per qualche minuto, fino a che non si otterrà una salsa densa a rivestire la carne e i funghi. Spolverizzare gli straccetti di manzo ai funghi con il prezzemolo tritato, mescolare per distribuirlo bene e servire subito.