



Gallo Rosso

SECONDO PIATTO

Bistecca con finferli

Dopo una fruttuosa escursione nei boschi, i finferli che avete raccolto sono il migliore dei contorni per una succulenta bistecca di sella di vitello.



Ingredienti

4 PERSONE 30 MIN.

300 g sella di vitello

sale, pepe

Per la salsa:

1/2 kg finferli freschi

2 cipolla

1 ct aglio

sale, pepe

250 ml vino bianco

300 ml sugo dell'arrosto

250 ml panna fresca

1 CT farina

Preparazione - Bistecca con finferli

1. Tritate finemente la cipolla e l'aglio e soffriggeteli in poco olio.
2. Aggiungete i finferli tagliati, salate, pepate e fate rosolare.
3. Aggiungete la farina, soffriggete brevemente e irrorate con il vino bianco.
4. Unite quindi la panna e la salsa fatta con il sugo dell'arrosto e fate cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti.
5. Nel frattempo, cucinate in padella in olio caldo le bistecche di vitello, salatele e pepatele.
6. Infine, servite la carne con la salsa di finferli.
7. Un consiglio: un puré di sedano rapa o un contorno di carote e fagioli possono accompagnare a meraviglia questo piatto.

Buona fortuna



Agnes & Peter Gross

Contadini dei prodotti di qualità del Gallo Rosso
RABENSTEINERHOF IN VAL SARENTINO

www.roterhahn.it

IL MONDO DEL GALLO ROSSO ▾

Alto
Adige

Agriturismo

Voglia di
maso

Scuola di
cucina

