



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

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)

### 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**

