

Straccetti di manzo con rucola e grana

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Per la stagione calda, il secondo piatto che oggi vi proponiamo è davvero l'ideale. Si tratta, infatti, di un piatto molto leggero e da servire freddo.

INGREDIENTI:

- 200 g di fettine di manzo
- 100 ml di vino bianco
- 100 g di scaglie di grana
- 100 ml di olio di ricino
- q.b. di sale
- q.b. di farina
- 6 cucchiai di aceto balsamico
- vino bianco 76° F 6WFò & C6 °C - 60°C

PROCEDIMENTO:

1. Tagliate le fettine di manzo in straccetti e infarinateli leggermente.
2. Scaldate un po' di olio in una padella antiaderente e dopo 30 secondi mettete a cuocere gli straccetti.
3. Dopo metà cottura sfumate con il vino bianco.
4. Terminata la cottura, disponete gli straccetti su un bel piatto da portata e aggiungete il sale, la rucola e le scaglie di grana.
5. Per concludere guarnite con della glassa di aceto balsamico.

[MORE]

