

Filettino di manzo al Nero d'Avola



Questa ricettina è davvero di una semplicità paurosa...infatti sono stata indecisa sino all'ultimo se postarla o no...poi ho deciso di farlo.

Infatti, (non so se sono l'unica), spesso con i secondi ho qualche problema, ecco... come dire...di monotonia.

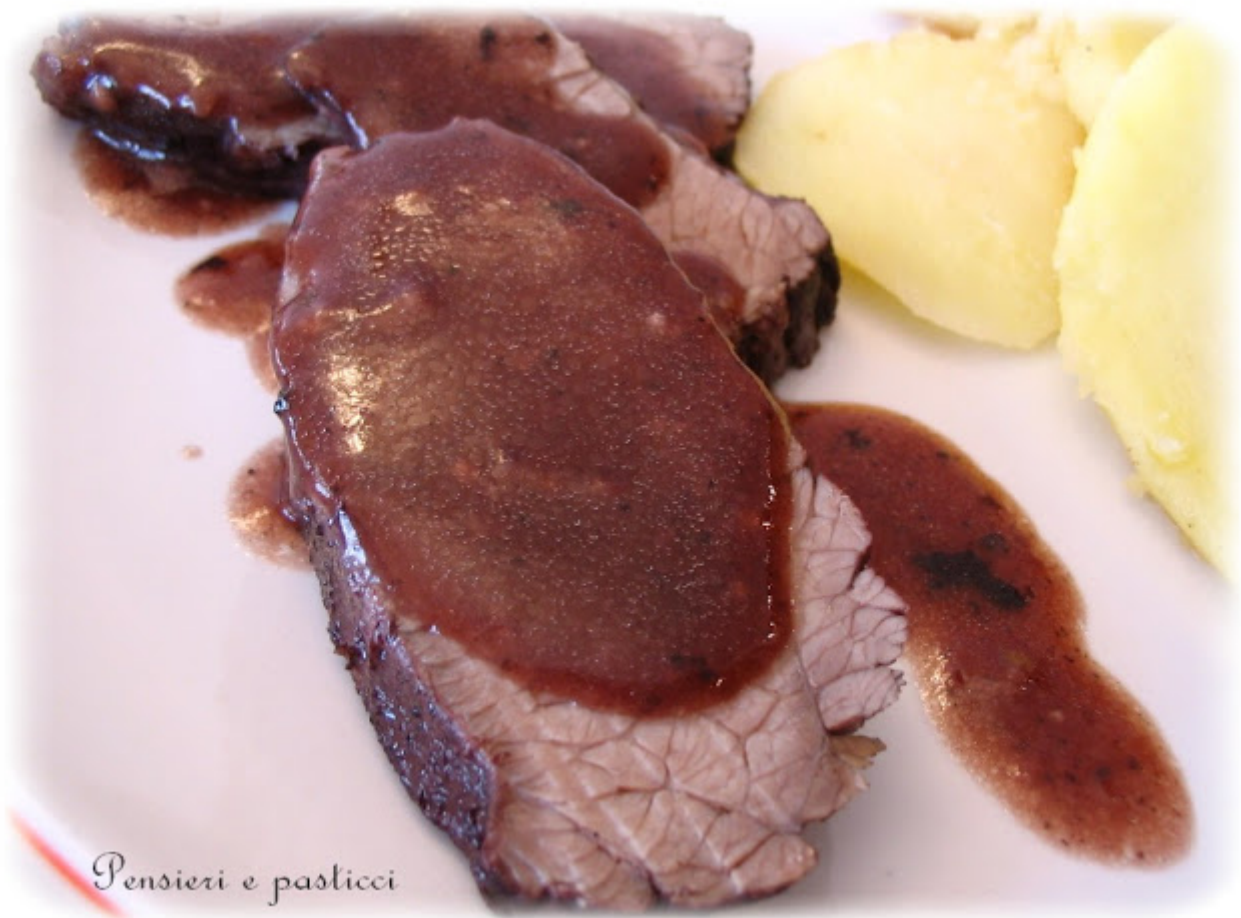
Di monotonia, si...

..se mi devo sbizzarrire con la fantasia nell'uso degli ingredienti, opto sicuramente per un bel primo oppure per un dolce, ma difficilmente vado sul secondo.

Forse perchè in realtà non amo troppo la carne?? Mah...

Questa volta ho deciso di provare con questo vino che avevo in casa e che sinceramente non conoscevo...anzichè fare il solito banale arrostitino, mi son detta: provo.

E il risultato mi è piaciuto, eccome...in tutta la sua banale semplicità.



Ingredienti:

un filettino di manzo del peso di circa 600 gr
1 bicchiere e mezzo di vino Nero d'Avola
1 mazzetto odoroso legato (da me preparato e composto da
rametto di rosmarino, rametto di salvia, 1 foglia d'alloro)
olio extravergine
sale e pepe q.b
qualche cucchiaino di farina per nappare
1 spicchio d'aglio pelato

Preparazione:

Mettere in una casseruola per arrostiti un pò d'olio con lo
spicchio d'aglio, accendere la fiamma, scaldarlo e porvi il
filettino per rosolarlo ben bene da entrambe le parti.
Aggiungere il mazzetto odoroso, e continuare ancora per
qualche minuto la rosolatura, salando e pepando a piacere;
togliere lo spicchio d'aglio.

Aggiungere il vino in modo da arrivare alla metà del filetto; abbassare la fiamma, coprire con un coperchio e continuare la cottura a fuoco bassissimo per circa un'oretta scarsa, rigirandolo ogni tanto.

Togliere il mazzetto odoroso e far restringere il sughetto formatosi, per qualche minuto a fiamma alta...aggiungere poi da uno a due cucchiaini di farina (a seconda della quantità di sughetto rimasto: io per esempio ne ho messo solo uno!) in modo da nappare il tutto e ottenere una crema fluida e molto morbida.

Tagliare a fettine e servire cosparse di sughetto...
..davvero ottimo se accompagnato da un contorno di patate cotte al forno o al vapore.

Vi auguro una buona giornata...noi qua in Lombardia, stiamo avendo davvero delle splendide giornate...fredde, sì, ma col sole e comunque con poca umidità (finalmente!!! Il mio collo grida: "Era oraaaaa.."); ne sto approfittando per fare un pò di cosucce in casa, vista la ritrovata buona volontà, eheheheh!

A presto!!