

Voglia di beef?

Sminuzzato di vitello al fegato Natura-Veal



Fegato: alcuni lo adorano, mentre altri trovano il suo sapore un po' troppo marcato. In questa ricetta lo prepariamo con uno sminuzzato di vitello Natura-Veal, in una cremosa salsa al whisky profumata di origano.



(Foto: Nadine Strub)

Ingredienti per 4 persone

- 200g di fegato di vitello Natura-Veal
- 200g di sminuzzato di vitello Natura-Veal
- 200g di rognoni* di vitello Natura-Veal
- 100g di funghetti
- 1 cucchiaio di scalogno sminuzzato
- 2 cucchiaini di burro
- 1/3 tazza di brodo di carne
- 3 cucchiaini di whisky
- 4 cucchiaini di panna
- sale
- pepe
- origano
- paprika
- maizena
- ev. 1 cucchiaino di prezzemolo tritato per guarnire

Preparazione

Affettare finemente il fegato e i rognoni*. Tagliare ogni funghetto in quattro.

Scaldare il burro in una padella e rosolarvi velocemente la carne, il fegato ed i rognoni*, continuando a rimestare. Non appena inizia a colorarsi leggermente, toglierla dalla padella e condirla con pepe, sale e origano. Metterla in caldo.

Nel fondo di questa cottura, soffriggere 2-3 minuti i funghi con il trito di scalogno. Mescolare il brodo con la maizena e versarlo nella padella. Portare a ebollizione la salsa e condirla con sale, pepe e paprika. Aggiungere il whisky e la panna e lasciare addensare leggermente la salsa a fuoco basso. Rimettere la carne nella padella e attendere che sia di nuovo calda.

Guarnire lo sminuzzato con un po' di prezzemolo e servirlo con un contorno di riso.

*Al posto dei rognoni si possono utilizzare anche 100g di pancetta magra a dadini e aggiungere altri 100g di carne di vitello Natura-Veal.

Fonti: «Kreativ Kochen» di Marianne Kaltenbach / Annabelle-Spezialitäten-Rezept