# Roast beef sdolcinato




*La tagliata di roast beef sembra la protagonista di questa ricetta, in realtà è ancora la cipolla di Breme a farla da padrona. Cucinata con aceto balsamico e zucchero è un'ottimo accostamento per gli amanti della carne rossa!*

## INGREDIENTI

1. 800 gr di roast beef o controfiletto
2. 500 gr di cipolle rosse (io avendole, ho utilizzato quelle di Breme)
3. una noce di burro
4. olio qb
5. 30 ml di aceto balsamico
6. un cucchiaio colmo di zucchero
7. sale e pepe qb

## PREPARAZIONE INGREDIENTI

- elimina il grasso dalla carne
- fai insaporire in olio, sale, pepe, rosmarino il roast beef qualche ora per renderlo più gustoso alla veloce cottura che farai alla griglia
- affetta a spicchi spessi le cipolle

PROCEDIMENTO

- in una padella antiaderente fai  scaldare l'olio e quando caldo aggiungi la noce di burro
- quando anche il burro si è sciolto aggiungi le cipolle e lasciale soffriggere delicatamente
- quando le cipolle si sono ammorbidite, aggiungi aceto balsamico e zucchero
- aggiungi il sale e lasciale stufare fino a quando saranno morbide ma NON sfatte!
- riscalda bene la bistecchiera o una padella antiaderente e fai scottare la carne da entrambi i lati, fino a raggiungere la cottura desiderata:se preferisci che la parte interna rimanga rosata, 4/5 minuti per lato sono sufficienti
- taglia a fette spesse un cm il pezzo di roast beef
- fodera un piatto da portata con le cipolle in agrodolce ed adagia la tagliata di roast beef sul letto di cipolle

Servi con una birra freschissima e buon appetito!!!!!







# Filetto di manzo marinato al limone



*Beh che dire…il filetto di manzo si presenta da solo. E' una carne tenerissima, un pò costosa forse, ma quando mangio carne rossa, scelgo questa. La ricetta del filetto di manzo marinato al limone è della "Nonna Giulia", e se vuoi mangiarlo al top, lascia riposare la carne almeno mezza giornata!*

INGREDIENTI

1. 500 gr di filetto di manzo intero
2. 2/3 limoni
3. prezzemolo qb

4. 2 spicchi d’aglio
5. capperi
6. olio EVO qb
7. sale e pepe qb

## PROCEDIMENTO

- Taglia a fettine non altissime il filetto ( mezzo cm circa)
- in un recipiente di vetro, adagia le fettine di filetto di manzo e comincia a fare gli strati aggiungendo succo di limone, qualche fesina d’aglio, capperi, prezzemolo, sale, pepe ed un filo d’olio, adagia nuove fettine di filetto di manzo e continua così a creare strati
- lascia marinare il filetto di manzo almeno 4 ore, il limone deve cuocere la carne (lo prepari la sera per il giorno dopo o di giorno per la sera)

Personalmente amo le cose semplici e preparo il filetto di manzo con questi ingredienti, volendo a tuo gradimento puoi aggiungere qualche acciughina, delle olive taggiasche…spazio alla fantasia, ma senza esagerare!

Buon appetito!!!!!




---

## Stracetti di carne ai peperoni



*Serata da bistecca e contorno? Con pochi accorgimenti farai di di un banale piatto, un piatto appetitoso con questi straccetti di carne ai peperoni!*

## ★ INGREDIENTI ★

1. 4 bistecche di vitello o quelle che abitualmente fai
2. 4 peperoni rossi o gialli o tutti e due
3. olive nere a piacere
4. 1 cipolla
5. 1 acciuga
6. olio evo
7. sale qb

## ★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- lava  e pulisci i peperoni e tagliali a striscioline
- taglia le bistecche a pezzetti (straccetti)

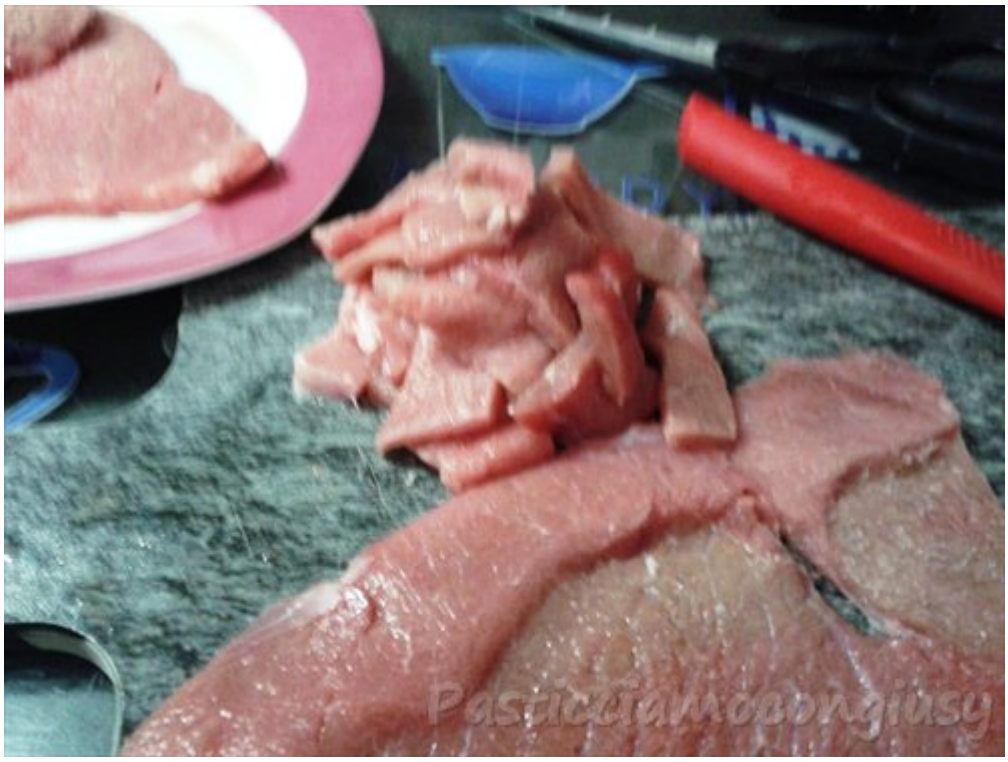
## ★ PROCEDIMENTO ★

- in una wok fai rosolare nell'olio la cipolla
- aggiungi l'acciuga e falla sciogliere
- aggiungi i peperoni, salali qb e falli cuocere a fuoco medio (io li lascio croccanti)
- aggiungi gli straccetti di carne, alza la fiamma e porta a cottura la carne secondo le tue abitudini

Gli straccetti di carne ai peperoni sono pronti…A tavola!

P.S. Un boccale fresco di Karmeliet ci sta come il

cacio sui maccheroni !!!!!







---

## Costolette di agnello marinate



Pasticciamocongiusy Agnello marinato 

*Le costolette di agnello sono tenerissime, saporite. a me piace prepararle facendole marinare un pò prima della cottura sulla griglia. E' uno di quei piatti che ti stupisci sia così semplice da preparare ma con un gusto eccezionale! Si sposa con la mia filosofia: facile,veloce, gustoso!*

★ INGREDIENTI ★

1. Costine di agnello a piacere
2. Limone q.b.
3. Olio evo
4. Rosmarino
5. Sale q.b.

★PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- In un piatto disponi le costine senza sovrapporle
- Condiscile con limone,olio,sale,pepe, rosmarino e, se hai tempo lasciale marinare almeno 10′

★PROCEDIMENTO ★

- Accendi la bistecchiera e quando è ben calda adagia le costine e cuocile almeno 5′ per lato

Accompagnale con un insalata e un buon bicchiere di birra fresca!



---

[Arrosto di codone “burroso”]



Pasticciamocongiusy  ARROSTO AL BURRO 

*Durante una pausa caffè in ufficio, con il Dany si parlava di arrosti. In particolare abbiamo scoperto di essere amanti dello stesso taglio di carne, il codone. E' una carne straordinaria, si presta a cotture lunghe, non è grassa e rimane estremamente tenera. Di solito io la preparo con le cipolle, questa è la seconda volta che lo preparo arrosto con il burro come consigliato da Danilo.Non ho mai assaggiato la versione originale, ma ti assicuro che la copia è una bomba…in tutti i sensi!*

★ INGREDIENTI ★

1. 1 kg circa di codone

2. 500 gr di burro, meglio se quello chiarificato
3. 2 spicchi d’aglio
4. Odori, io uso salvia e rosmarino

★ PROCEDIMENTO ★

- in una pentola antiaderente fai sciogliere a fuoco lento il burro (scegli la pentola della misura dell’arrosto, più alta che larga, in modo tale da tenere tutto ben raccolto)
- Aggiungi gli odori per insaporire il burro
- Conficca i due spicchi d’aglio nel pezzo di carne e adagialo nella pentola
- Fai cuocere almeno 20′ minuti per parte per una cottura tipo rosbeef,  raddoppia il tempo per una cottura classica (valuta in base anche al pezzo di carne)
- Fai raffreddare e taglia a fette
- fai riscaldare il condimento e ripassa le fette per servirle ben calde

Prepara del buon pane fresco perché qui la scarpetta è d’obbligo!