

Arrosto ai funghi

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 pezzo carne da roast-beef
funghi misti
1 manciata odori tritati
vino bianco
olio d'oliva extra-vergine
burro
peperoncino

Preparazione

Salate e pepate l'arrosto come doveste fare un roastbeef. Fatelo rosolare con abbondante olio e qualche noce di burro. Una volta ben rosolato, aggiungete qualche bicchiere di vino. Lasciate ben insaporire, dopo di che, saranno passati 20-30 minuti, aggiungete i funghi in quantità a piacere, tre buone manciate bastano, gli odori, sale e peperoncino. Continuate a cuocere, ora lentamente, aggiungendo se necessario altro vino oppure acqua, tenendo sempre il tegame coperto. Passati altri 30-40 minuti, potete spegnere. Tirate via la carne e passate la salsa, regolatevi di conseguenza se risultasse troppo densa o troppo lenta. La carne va tagliata fredda, per cui vi conviene cuocerla la mattina per servirla la sera. Servite a fettine molto sottili fredde, condite con la salsa scaldata. Se la salsa dovesse risultare di sapore troppo forte, potrete ammorbidirla con della panna. Detto fra noi è meglio che comprate i funghi surgelati, sono di vario tipo e state sicuri che non vi fanno male, ma non lo dite all'ospite!

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>