

SMINUZZATO DI BOVINO DA PASCOLO SVIZZERO CON ROESTI

Ingredienti per 4 porzioni

500 g di sminuzzato di bovino da pascolo svizzero
2 cucchiaini di olio
2 cipolle
30 g di burro
3 cetrioli sott'aceto
20 olive verdi snocciolate
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
250 ml di panna acidula
Sale
Pepe bianco
Paprica

Scaldare l'olio e cuocere a fuoco vivo la carne. Poi, toglierla dalla padella e metterla da parte. Sbucciare e tritare le cipolle. Scaldare il burro e stufare la cipolla. Tagliare i cetrioli a cubetti, aggiungere alla cipolla, insieme alle olive, anche il concentrato di pomodoro e stufare il tutto brevemente. Unire lo sminuzzato di manzo, la panna acidula e scaldare brevemente. Speziare il tutto in modo piccante. Infine, servire con dei roesti al burro.



Le stoviglie illustrate appartengono a privati