
La carne all'ucelletto

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Ho optato per la cadea, ovvero il diaframma del bovino, un taglio non molto grande ma particolarmente rosso e saporito, arricchito con timo, erba fungo e sale affumicato. Dal blog La piccola casa

Ecco una facile e veloce ricetta per preparare un ottimo piatto a base di carne rossa, in particolare ho optato per la cadea, ovvero il diaframma del bovino, un taglio non molto grande ma particolarmente rosso e saporito. Di solito si usa tritata, io questa volta ho optato per la versione tagliata ad uccelletto che ho fatto andare con sale affumicato, timo e erba fungo, quest'ultima è un'erba aromatica che hai il particolare di odorare di fungo e quindi insaporire in modo particolare i piatti, io la coltivo insieme a molte altre erbe sul mio orterrazzo.

Come dicevo, questo piatto è veramente veloce da preparare e vi assicuro anche molto saporito e profumo, ecco quindi la ricetta:

Ingredienti per 4 persone

600 grammi di cadea tagliata a uccelletto

rametti di timo fresco

erba fungo

sale affumicato

olio extra vergine di oliva

vino bianco secco

uno spicchio d'aglio

basilici

pepe

Tritare l'aglio e farla appassire in padella con due cucchiaini d'olio, aggiungere la carne e far saltare per un minuto a fiamma alta, aggiungere le erbe, il sale affumicato, un po' di pepe, mescolare,

quindi bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco secco, a piacere aggiungere qualche foglia di basilico e terminare la cottura per un paio di minuti con fiamma moderata. Servire al centro dei piatti.

Buon appetito a tutte e tutti

Dal blog [La piccola casa](#)