
Straccetti di sotto filetto con paté di capperi

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Come rendere gustosi e saporiti gli straccetti visto che si tratta di un taglio di carne che non permette una lunga cottura? Un'idea dal blog [La piccola casa](#)

Ecco una ricetta velocissima che ho preparato qualche sera fa. Avevo preso degli straccetti di sottofiletto e mi chiedevo come renderli profumati e gustosi visto che è un tipo di carne che non permette lunghe cotture, anzi... Ho scelto quindi un po' di semi di senape e qualche erbetta fresca che continua a crescere sul mio orterrazzo, un po' di cipollina, gli ultimi rametti di aneto e l'origano che danno sempre gusto.

Per poi dare un nota di spezie di semi di senape, piccoli piccoli ma gustosi e per legare il tutto ho pensato ad un semplice paté di capperi di Pantelleria, gustoso saporito e ideale per legare il tutto. La carne, grazie alla breve cottura, è rimasto davvero morbida, e le erbette, la senape e il paté insieme l'han resa davvero ottima!

Ecco quindi la semplice e veloce ricetta per preparare questo delizioso piatto:

Ingredienti per due persone

300 grammi di straccetti di sotto filetto
due cucchiaini di semi di senape
alcuni steli di erba cipollina
alcuni rami di aneto
origano fresco
uno spicchio d'aglio in camicia (con la pelle)
vino bianco secco
sale fino
olio extra vergine di oliva

per il paté di capperi

due cucchiari di capperi sotto sale
alcuni rametti di prezzemolo fresco
olio extra vergine di oliva

Preparare il paté di capperi, sciacquandoli dal sale, quindi asciugandoli per bene e poi frullandoli insieme ad un goccio d'olio e qualche rametto di prezzemolo.

Versare due cucchiari d'olio in padella quindi incominciare a far andare lo spicchio d'aglio in camicia, per facilità infilarlo con uno stuzzicadenti così è più facile rimuoverlo, quando prende colore levarlo

dalla padella e aggiungere la carne, far rosolare per un minuto a fiamma vivace, quindi bagnare col vino, aggiungere i semi di senape, alcune foglie di origano, un po' di erba cipollina e aneto spezzettata e un bel cucchiaino di paté di capperi, salare leggermente quindi far svaporare il vino e completare la cottura per un paio di minuti.

Servire al centro del piatto decorando con un rametto di origano fresco, se ne tenete una piantina lo avrete a disposizione tutto l'anno.

Buon appetito a tutte e tutti!