
Fettine di manzo con peperoni, acciughe, mosto di vino rosso cotto e basilico

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Una ricetta facile da preparare e ricca di sapore e profumo; uno dei quei piatti che si apprezzano specialmente quando fuori piove e si è felici di essere a casa

Ecco una ricetta davvero semplice e facile da preparare e gustosissima, ricca di sapore e profumo; uno dei quei piatti che si apprezzano specialmente quando fuori piove e si è felici di essere a casa. Si tratta di gustose fettine di manzo, delle scaloppine in particolare, cotte e rese ancor più gustose grazie ai peperoni con acciughe, capperi, olive taggiasche, colorate con il concentrato di pomodoro e profumate con del mosto cotto di vino rosso o, se non lo trovate, con del porto rosso. Per completare il tutto ho aggiunto un po' di basilico fresco che con il pomodoro e i peperoni ci va a nozze... Ecco quindi la semplicissima e veloce ricetta per questo delizioso secondo:

Ingredienti per due persone

300 grammi di fettine di manzo

1 peperone rosso

1 peperone giallo

4 filetti di acciuga sottolio

farina 00

uno scalogno tritato

una noce di burro

olive taggiasche denocciolate

un cucchiaino di doppio concentrato di pomodoro

un cucchiaino di capperi sotto sale

mosto di vino rosso cotto

basilico fresco

brodo di verdure

vino bianco secco

sale e pepe

Lavare i peperoni, pulirli eliminando i semi e tagliarli a julienne, tagliare le olive taggiasche a metà e sminuzzare le alici sott'olio, sciacquare i capperi dal sale. Parificare le fettine di carne eliminando eventuali parti grasse, batterle leggermente e passarle nella farina.

Far fondere in padella il burro quindi rosolarci le fettine infarinate dai due lati, salare e pepare a piacere, quindi versare mezzo bicchiere di vino bianco secco, far svaporare, levare quindi la carne, metterla in un piatto e coprirlo con della carta stagnola per tenerla tiepida.

Nella stessa padella aggiungere lo scalogno tritato e farlo appassire a fiamma lenta, aggiungere quindi i peperoni, le acciughe, i capperi e le olive, far andare per un minuto e nel frattempo sciogliere il **doppio concentrato di pomodoro** in un bicchiere di brodo di verdure caldo, aggiungerlo ai peperoni, aggiustare di sale, versare un

cucchiaino di mosto di vino rosso cotto quindi far sobollire per circa un quarto d'ora.

Passato il tempo aggiungere alla padella le fettine di carne, far continuare la cottura a fiamma bassa per altri cinque minuti. Spegnerla la fiamma e coprire con ciuffo di basilico tritato.

Servire al centro dei piatti decorando con un ciuffo di basilico.

Buon appetito a tutte e tutti!