

---

# Bistecca di vitellone in salsa al brandy con agretti al pepe rosa

**Autore:** Massimiliano Fattorini

**Fonte:** Web

**Adoro gli agretti e quando arriva la stagione non me li faccio sfuggire. Li ho preparati aggiungendo un po' di colore e profumo con del pepe rosa e li ho usati come contorno per delle ottime bistecche con una salsa al brandy preparata nella padella delle bistecche**

Adoro gli agretti e quando arriva la stagione non me li faccio mai sfuggire, mi piaccio appena sbollentati e saltati in padella, peccato che stan così poco sul mercato e la loro stagione duri pochissimo, ma se vi capitano prendeteli, spesso si trovano anche col nome barba di frate.

Questa volta li ho preparati aggiungendo un po' di colore di contrasto e profumo con del pepe rosa e li ho usati come contorno per delle ottime bistecche con una salsa al brandy preparata direttamente nella padella dove si cuociono le bistecche, ne prende tutti gli umori e succhi rimasti arricchendosi di sapore.

Come potete vedere sotto, si tratta di una ricetta davvero semplice e veloce da preparare, ma davvero gustosa e saporita.

## **Ingredienti per due persone**

Due bistecche di vitellone  
mezzo bicchiere di un buon brandy  
panna  
rosmarino  
due etti di agretti  
pepe rosa  
uno spicchio d'aglio  
sale

Tagliare la radice dagli agretti quindi lavarli per bene, tuffarli in acqua bollente per un paio di minuti, quindi scolarli subito passandoli sotto acqua fredda in modo da bloccare la cottura. In un padella far imbiondire l'aglio con un paio di cucchiaini d'olio, eliminare lo spicchio aggiungere il pepe rosa e gli agretti, aggiustare di sale e cuocere per qualche minuto lasciandoli croccanti. Coprire e tenere al caldo.

Scaldare una padella con un filo d'olio, salare e pepare le bistecche quindi cuocerle nella padella rovente da entrambi i lati in base alla cottura desiderata, consiglio comunque di lasciarle al sangue o rosa all'interno. Levare le bistecche e coprirle con della stagnola per tenerle al caldo, versare il brandy nella padella (tenete pronto il coperchio in caso l'alcool incominciasse a prender fuoco), far ridurre, quindi aggiungere qualche cucchiaio di panna e amalgamare per bene.

Servire le bistecche in padella coprendole con la salsa al brandy, quindi accompagnare con gli agretti e decorare con qualche bacca di pepe rosa.

---

Buon appetito a tutte e tutti!

Dal blog "La Piccola Casa"