



CARNE

Straccetti ai funghi e mirtilli



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

15 MIN



CALORIE

540K

NOTE

INGREDIENTI

600 g di Fettine sottili di maiale

300 g di Funghi misti

2 cucchiaini di Mirtilli rossi essiccati

40 g di Amido di mais (maizena)

2 spicchi di Aglio

200 ml di Latte

20 cl di Brandy

Prezzemolo fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per soffriggere)

Sale

Pepe

Preparazione

- Tagliate le fettine di carne a strisce e poi a pezzetti di circa 3 cm. Passatele poi nell'amido di mais e scuotetele leggermente per eliminarne l'eccesso.
- Ponete una padella media antiaderente su fuoco basso con un fondo di olio, unite metà dose di aglio schiacciato e fatelo dorare per 1-2 minuti.
- Eliminate l'aglio, aggiungete la carne e fatela rosolare per 1-2 minuti a fiamma vivace mescolando sempre; salate, sfumate con metà del Brandy, poi spegnete e mettetela da parte. Conservate la padella per la cottura dei funghi.
- Mondate i funghi, tagliando via la parte finale del gambo con residui di terra, e puliteli con un telo umido; se fossero molto sporchi passateli sotto un filo d'acqua, poi asciugateli e tagliateli a pezzi grossi.
- Ponete su fuoco basso la padella tenuta da parte, versatevi un altro po' di olio, unite l'aglio avanzato tritato e fatelo soffriggere per 1-2 minuti a fuoco basso.
- Aggiungete i funghi preparati e fateli rosolare per circa 1 minuto a fuoco vivace; unite metà circa dei mirtili e sfumate con il Brandy avanzato. Salate leggermente e continuate la cottura per 5-6 minuti circa a fiamma più bassa.
- Rimettete la carne in padella, versate il latte e fate cuocere a fuoco abbastanza vivace e per pochi minuti il sughetto, che dovrà rimanere piuttosto liquido.
- A fine cottura unite il resto dei mirtili, aggiustate di sale, spolverizzate con un pizzico di pepe e del prezzemolo, quindi servite subito.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Accompagnate il piatto con della patate già lessate, tagliate a tocchetti e poi saltate per 7-8 minuti in padella, con burro, salvia e rosmarino.