FILETTO STROGONOFF

Ingredienti per 6 persone:

- 800g. di filetto di manzo,
- 400g. di funghi porcini,
- 300g. di salsa smetana (vedi ricetta nell'archivio delle salse),
- un bicchierino di wodka,
- erbe aromatiche,
- sale,
- aglio.

Tagliare a strisciole il filetto e farlo rosolare, mentre a parte pulire i funghi, tagliarli a fettine e farli soffriggere in padella con aglio e olio.

Unire, quindi i due composti e bagnare con wodka e salsa smetana.

Completare la cottura aggiungendovi il sale e le erbe aromatiche.