ARROSTO AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pezzo di carne da roast-beef
- funghi misti
- 1 manciata di odori tritati
- vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- burro
- peperoncino

Salate e pepate l'arrosto come doveste fare un roastbeef.

Fatelo rosolare con abbondante olio e qualche noce di burro.

Una volta ben rosolato, aggiungete qualche bicchiere di vino.

Lasciate ben insaporire, dopo di che, saranno passati 20-30 minuti, aggiungete i funghi in quantità a piacere, tre buone manciate bastano, gli odori, sale e peperoncino.

Continuate a cuocere, ora lentamente, aggiungendo se necessario altro vino oppure acqua, tenendo sempre il tegame coperto.

Passati altri 30-40 minuti, potete spegnere.

Tirate via la carne e passate la salsa, regolatevi di conseguenza se risultasse troppo densa o troppo lenta.

La carne va tagliata fredda, per cui vi conviene cuocerla la mattina per servirla la sera.

Servite a fettine molto sottili fredde, condite con la salsa scaldata.

Se la salsa dovesse risultare di sapore troppo forte, potrete ammorbidirla con della panna.

Detto fra noi è meglio che comprate i funghi surgelati, sono di vario tipo e state sicuri che non vi fanno male, ma non lo dite all'ospite!