BISTECCA BRASATA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bistecche di manzo da 180 g ognuna,
- 30 g di olio d'oliva,
- 80 g di cipolle,
- 80 g di speck,
- 30 cl di fondo marrone (o acqua),
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- 1 cucchiaino di paprica,
- 1 spicchio di aglio schiacciato,
- 10 cl di vino bianco,
- sale,
- pepe.

Battete le bistecche, aggiungete sale e pepe, friggetele velocemente nell'olio caldo d'ambo le parti e accatastatele in una padella a mo' di tegole.
Friggete nel grasso rimasto lo speck tagliato a striscioline e le cipolle tagliate sottili, spegnete il tutto con il vino bianco, aggiungete il concentrato di pomodoro, l'aglio e la paprica, versatevi sopra il fondo marrone e bollite con il coperchio sopra.
Poco prima che le bistecche diventino tenere, aggiungete la peperonata ancora croccante, aspettate 5 minuti e condite.