DIAFRAMMA AI PORCINI CON GIRASOLE DI PATATE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600g diaframma di manzo
- 200g bietole cotte
- 320g Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta
- 60g Condimento al Sambuco
- 40g Fondo Bruno - Pastoso
- 200g acqua
- 4 patate
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Golden BBQ
- q.b. burro

PROCEDIMENTO

- Pulire e porzionare il diaframma di manzo in 4 parti.
- Farcire ogni porzione con 50g di bietole condite e 40g di porcini, avvolgere la carne creando un involtino e legare con lo spago da cucina.
- Tagliare le patate a fette sottili e scottare per pochi minuti in acqua.
- Realizzare la salsa stemperando il fondo bruno con l'acqua, aggiungere il condimento al sambuco e cuocere per qualche minuto.
- Realizzare un ventaglio di patate e cuocere in forno caldo per 15 minuti.
- Salare la carne e cuocere al sangue in una padella ben calda.
- Servire l'involtino accompagnato con i funghi porcini, le patate condite con il golden BBQ e la salsa ben calda.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta



Condimento al Sambuco



Fondo Bruno - Pastoso



Olio Extra Vergine di Oliva



Fiocchi di Sale Marino



Golden BBQ