
Carne macinata con funghi, radicchio tardivo e capperi al profumo di paprika affumicata

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Una semplice carne macinata trasformata in un piatto succulento. Il segreto? Farla saltare in padella con funghi, radicchio tardivo, capperi e il sapore caratteristico della paprika. Dal Blog La piccola casa

Saltare in padella potrebbe sembrare il nome di un nuovo gioco o di un film... in realtà è la semplice operazione che permette di rendere questo piatto davvero gustoso! Saltando in padella si può cuocere con fiamma più alta la carne facendo sì che rimanga più croccante fuori, ma morbida dentro. Ho pensato di rendere gustosa la carne macinata aggiungendo del radicchio tardivo che apporta sì una nota amara, ma anche un sapore di nocciola, la paprika affumicata invece dà un aroma speziato e un profumo di "barbecue", mentre i capperi ci stanno sempre bene... Per concludere ho scelto un ottimo vino rosso che ho usato sia per aromatizzare il tutto sia, logicamente, come vino da bere. Una ricetta semplicissima, ma davvero gustosa, facile da preparare per ottenere un piatto davvero succulento!

Ingredienti per due persone

300 grammi di carne macinata magra
200 grammi di funghi champignon
alcune foglie di radicchio tardivo
uno scalogno
prezzemolo fresco
paprika affumicata
un generoso cucchiaino di capperi di Pantelleria sotto sale
vino rosso
sale e pepe
olio extra vergine di oliva
semi di senape

Pulire i funghi champignon, tagliarli a fette quindi farli andare in padella a fiamma bassa con uno scalogno tritato e poco olio, dopo alcuni minuti aggiungere la carne tritata, le foglie di radicchio selvatico tagliate a pezzetti e i capperi di Pantelleria sciacquati dal sale. Far andare un paio di minuti quindi bagnare con il vino rosso, aggiungere un cucchiaino di semi di senape, spolverare con la paprika affumicata, aggiustare di sale e pepe, quindi far cuocere, saltando in padella a fiamma più vigorosa, per circa cinque minuti.

Servire al centro del piatto, decorare con un ciuffetto di prezzemolo.
Buon appetito, buona domenica e buona settimana a tutte e tutti!