
Straccetti di sotto filetto con paté di capperi

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Ecco una ricetta velocissima che ho preparato qualche sera fa, avevo comprato degli straccetti di sottofiletto e mi chiedevo come renderli profumati e gustosi...

Ecco una ricetta velocissima che ho preparato qualche sera fa, avevo comprato degli straccetti di sottofiletto e mi chiedevo come renderli profumati e gustosi, e visto che è un tipo di carne che non permette lunghe cotture, anzi... se no diventa stopposa, mi chiedevo quali potessero essere gli ingredienti adatti, ho scelto quindi un po' di semi di senape e qualche erbetta fresca che continua a crescere sul mio "orterrazzo", un po' di cipollina, gli ultimi rametti di aneto e l'origano che danno sempre gusto.

Per poi dare una nota di spezie di semi di senape, piccoli piccoli ma gustosi, e per legare il tutto ho pensato a un semplice paté di capperi di Pantelleria, gustoso, saporito e ideale per legare il tutto. La carne, grazie alla breve cottura, è rimasta davvero morbida, e le erbette, la senape e il paté insieme l'hanno resa davvero ottima!

Ecco quindi la ricetta per preparare questo piatto delizioso:

Ingredienti per due persone

300 grammi di straccetti di sotto filetto
due cucchiaini di semi di senape
alcuni steli di erba cipollina
alcuni rami di aneto
origano fresco
uno spicchio d'aglio in camicia (con la pelle)
vino bianco secco
sale fino
olio extravergine di oliva

per il paté di capperi

due cucchiaini di capperi sotto sale
alcuni rametti di prezzemolo fresco
olio extra vergine di oliva

Preparare il paté di capperi, sciacquandoli dal sale, quindi asciugandoli per bene e poi frullandoli insieme a un goccio d'olio e qualche rametto di prezzemolo.

Versare due cucchiaini d'olio in padella, quindi incominciare a far andare lo spicchio d'aglio in camicia, per facilità infilarlo con uno stuzzicadenti così è più facile rimuoverlo, quando prende colore levarlo dalla padella e aggiungere la carne, far rosolare per un minuto a fiamma vivace, quindi bagnare col

vino, aggiungere i semi di senape, alcune foglie di origano, un po' di erba cipollina e aneto spezzettata e un bel cucchiaino di pat  di capperi, salare leggermente quindi far svaporare il vino e completare la cottura per un paio di minuti.

Servire al centro del piatto decorando con un rametto di origano fresco, se ne tenete una piantina lo avrete a disposizione tutto l'anno.

Buon appetito!