

ARROSTO AI FUNGHI



Tempo di preparazione

- 120 MIN



Ingredienti

- 800 gr d'arrosto
- funghi (3 - 4 manciate)
- 2 rametti di rosmarino
- 4 foglie di salvia
- 1 cipolla di media grandezza
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio



Preparazione

Per 4 persone - Pulite bene i funghi con un panno asciutto aiutandovi eventualmente con un pennellino per togliere probabili residui di terra (non lavate i funghi in acqua, perderebbero buona parte del loro sapore). Tagliateli a pezzi di grandezza variabile a vostro piacimento. In un tegame ponete due cucchiaini d'olio, il burro, la cipolla spellata e divisa in 4 pezzi, la salvia, il rosmarino. Scaldate un pentolino di acqua e sciogliete il dado per brodo. Salate e pepate l'arrosto e ponetelo al fuoco nel tegame in cui avete posto tutti gli odori. Fate rosolare da entrambi i lati l'arrosto, aggiungete il bicchiere di vino e fate evaporare a fuoco alto. Fate cuocere per circa un'ora a fuoco lento aggiungendo il brodo di tanto in tanto in modo da non far attaccare il tutto. A questo punto in una padella mettete l'olio rimanente, il prezzemolo che avrete lavato e tritato e l'aglio che avrete opportunamente tagliato a pezzetti; fate leggermente rosolare e aggiungete i funghi: salate. Fate cuocere per circa 15/20 minuti (dovrete far consumare la loro acqua senza farli asciugare troppo). Dieci minuti prima della cottura dell'arrosto, versate i funghi insieme con esso per farli insaporire. A cottura terminata togliete l'arrosto e tagliatelo a fette disponendole in ogni piatto da portata; aggiungete ai funghi i tre cucchiaini di panna, mescolate al fuoco per due minuti e condite le fette con questa salsa. Servite a tavola l'arrosto ai funghi. Accompagnate il pasto con un buon vino rosso strutturato.