
BEEF STROGANOV (FILETTO STROGOFF)

Ingredienti per 4 persone:

- 200 gr di burro,
- 4 cucchiaini d'olio,
- 2 cipolle,
- 500 gr di funghi coltivati,
- 800 gr di filetto di manzo,
- 2 cucchiaini di senape in polvere,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- 1/2 l di panna acida,
- sale,
- pepe.

Stufare in 100 g di burro e 2 cucchiaini d'olio 2 cipolle affettate e i funghi coltivati affettati.

Scolarli e tenerli al caldo.

Cuocere a fuoco vivo il filetto di manzo tagliato a striscioline di 1 cm di larghezza, in 100 g di burro e 2 cucchiaini d'olio.

In una padella, senza grassi, unire i funghi, le cipolle e la carne.

Unire la senape in polvere e lo zucchero stemperato in poca acqua calda, salare, pepare e bagnare con la panna acida.

Rimescolare e cuocere a fiamma alta per pochi minuti.