

MANZO IN SALSA D'ACCIUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di polpa di manzo tagliata a dadini, (Potete utilizzare un taglio magro di manzo, come lo scamone oppure la noce)
- 6 acciughe sotto sale,
- 1/2 lt di vino bianco secco,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 spicchi d'aglio,
- 10 g di prezzemolo tritato,
- 3 cucchiaini di succo di limone,
- sale.

Mettete la carne in una terrina, copritela con il vino e lasciatela marinare per il tempo previsto, mescolandola di tanto in tanto, quindi sgocciolatela dalla marinata e conservate il vino.

Scaldate l'olio in una casseruola e fatevi dorare 1 spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato; unitevi la carne asciugata e lasciate rosolare mescolando, quindi abbassate la fiamma e cuocete per un'ora. Durante la cottura bagnate con il vino della marinata, in modo che la preparazione non asciughi.

Dissalate le acciughe in acqua corrente e diliscatele. Tritate l'aglio rimasto e unitelo al prezzemolo. Mettete le acciughe in una terrina, unitevi il succo di limone e, schiacciandole con una forchetta, riducetele in poltiglia; incorporatevi quindi il trito di prezzemolo e aglio. Poco prima del termine di cottura della carne, aggiungete la salsa di acciuga nella casseruola, mescolare e verificate di sale.

Lasciate insaporire e servite.