DENNER

Bistecca di manzo in salsa alle spugnole e al cognac con risotto allo zafferano



Questa settimana cuciniamo con tre ingredienti pregiati: spugnole, zafferano e carne tenera che regalano una combinazione perfetta.

Vari messaggeri ci annunciano che la primavera è finalmente alle porte: fra i tanti aprono la stagione gli asparagi, l'aglio orsino e appunto le spugnole.

Prima di essere utilizzate, le spugnole secche devono assolutamente essere messe a bagno. L'acqua utilizzata deve essere cambiata due o tre volte, per essere certi che nei funghi non rimanga sabbia o sporco.

Per ottenere una salsa dal sapore ricco, oggi facciamo con una parte delle spugnole una purea e le altre le serviamo intere. Il piatto sarà completato con un cremoso risotto allo zafferano e una bistecca di manzo. Mmmh!

- 4 bistecche o scaloppine di manzo
- 1 cipolla piccola finemente tritata
- 30 g di spugnole secche, messe a bagno e sgocciolate
- 1 dl di vino bianco
- 2 dl di panna semigrassa
- 2 cucchiaini di salsa per arrosti
- 2 cl di cognac
- Olio neutrale
- 25 g di burro

- 220 g di riso per risotti
- 1 litro di brodo di verdura
- 1 cipolla piccola finemente tritata
- 1 bustina di zafferano in pistilli
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 2 dl di vino bianco
- 25 g di burro
- Pepe, se necessario un po' di sale

La salsa

1. Mettere le spugnole secche per 20 minuti in abbondante acqua tiepida. Sciacquarle poi sotto acqua corrente e ripetere la procedura una o due volte, infine lasciare sgocciolare i funghi in un colino.
2. Rosolare 1 cipolla e ¾ delle spugnole con 25 g di burro, sale e pepe.
3. Smorzare con 1 dl di vino bianco e il cognac. Aggiungere la salsa per arrosti e rabboccare con la panna semigrassa.
4. Quando la salsa inizia a sobbollire, ridurre tutto in purea con il frullatore a immersione, portandola alla consistenza desiderata. Aggiustare la salsa a piacere.
5. I funghi restanti saranno poi serviti cosparsi sopra la carne.

Il risotto

1. Far dorare le cipolle in olio neutrale. Aggiungere risotto, zafferano e pepe.
2. Dopo 2 a 3 minuti smorzare con 2 dl di vino bianco. Lasciar cuocere a bassa temperatura per circa 20 a 25 minuti. Continuare a girare, aggiungendo di tanto in tanto un goccio di brodo di verdura.
3. Prima di servirlo, aggiungere 25 g di burro, parmigiano e pepe fresco.

La carne

1. Cuocere la carne in precedenza condita (deve essere a temperatura ambiente) da entrambi le parti ad alta temperatura.

Durata complessiva della preparazione: ca. 40 minuti (senza il tempo per i funghi a bagno)