

Controfiletto di manzo in padella con mirtilli

2 controfiletti di manzo (entrecôte)

5 grammi di burro

vino bianco

una manciata di mirtilli

salvia

rosmarino

sale



FACILEeBUONO

Ecco come fare



In una padella antiaderente sciogliamo il burro con la salvia e il rosmarino.

Quando inizierà a soffriggere cuociamo la carne per alcuni minuti da ambo le parti e togliamola dal fuoco, saliamola e copriamola con foglio alu.

Spruzziamo pochissimo vino bianco in padella e sfumiamo.

Aggiungiamo i mirtilli e a fiamma vivace facciamoli disfare, a questo punto rimettiamo la carne in padella rigirandola nella salsina di mirtilli.

Impiattiamo e serviamo ben caldo.

Questa è una ricetta veloce, pronta in 20 minuti, una vera delizia.

Ecco come cucinare in padella il controfiletto di manzo con mirtilli, un modo un po' particolare e sfizioso di cuocere la carne.