

# Fettine di Bovino con Funghi e Castagne



## Descrizione

Prova le fettine di coscia di bovino in salsa di funghi e castagne, un piatto autunnale ricco di sapori. La carne tenera si abbina perfettamente al gusto intenso dei funghi e alla dolcezza delle castagne, creando un secondo raffinato e facile da preparare. Aggiungi un tocco cremoso con la panna e decora con prezzemolo fresco. Perfetto con purè di patate o polenta, è un piatto che porta in tavola i profumi e i colori dell'autunno.

## Informazioni

**PREPARAZIONE:** 20 min

**DIFFICOLTÀ:** 1

**COTTURA:** 35 min

**DOSI PER:** 4 persone

## Ingredienti

600 g di **fettine di coscia di bovino adulto**

200 g di **funghi porcini** freschi

100 g di **castagne** già cotte e pelate

1 **cipolla**

2 spicchi d'**aglio**

1 bicchiere di **vino bianco** secco

200 ml di **brodo di carne**

100 ml di **panna da cucina** (opzionale)

**Olio, sale e pepe** q.b.

**Burro** q.b.

**Prezzemolo** q.b.

## Preparazione

Batti leggermente le fettine di coscia di bovino per renderle più tenere. Condiscile con sale e pepe su entrambi i lati.

1) In una padella larga, scalda un filo d'olio e una noce di burro.

2) Aggiungi le fettine di carne e rosolale su entrambi i lati fino a doratura.

3) Rimuovi le fettine dalla padella e mettile da parte.

4) Nella stessa padella, aggiungi un altro filo d'olio se necessario e fai soffriggere la cipolla tritata e l'aglio.

5) Quando la cipolla diventa trasparente, aggiungi i funghi puliti e tagliati a fette.

6) Cuoci a fuoco medio-alto fino a quando i funghi rilasciano la loro acqua e si ammorbidiscono.

7) Sfumare i funghi con il vino bianco, lasciandolo evaporare quasi completamente. Aggiungi le castagne cotte e sbriciolate grossolanamente, mescolando bene.

8) Versa il brodo di carne e porta a bollore. Rimetti le fettine di carne nella padella, copri e lascia cuocere a fuoco basso per circa 15-20 minuti, o fino a quando la carne è tenera e la salsa si è ridotta leggermente.

9) Se preferisci una salsa più cremosa, aggiungi la panna da cucina negli ultimi 5 minuti di cottura.

10) Servi le fettine di bovino in salsa di funghi e castagne ben calde, guarnendo con prezzemolo fresco tritato.