Fettine di Bovino con Carciofi

Descrizione

Se cerchi un secondo piatto semplice e gustoso, prova le fettine di bovino con carciofi. La carne resta tenera e succosa, mentre i carciofi donano un sapore delicato. È una ricetta perfetta per un pranzo in famiglia o una cena speciale. Ti bastano pochi ingredienti per portare in tavola un piatto nutriente e saporito. La preparazione è veloce e non richiede grandi abilità in cucina. Segui il procedimento e scopri come realizzare questa deliziosa combinazione di sapori.

Informazioni

PREPARAZIONE: 20 min
DIFFICOLTÀ: 1
COTTURA: 25 min
DOSI PER: -

Ingredienti

600 g di **fettine di bovino**
4 **carciofi** freschi
2 spicchi d'**aglio**
1 **limone**
½ bicchiere di **vino bianco** secco
200 ml di **brodo vegetale**
3 cucchiai di **olio evo**
Sale e pepe q.b.
Prezzemolo fresco q.b.

Preparazione

1) Pulisci i carciofi eliminando le foglie esterne dure e la parte superiore con le spine.
2) Dividili a metà, rimuovi la barbetta interna e tagliali a spicchi.
3) Immergili in acqua con succo di limone per evitare che anneriscano.
4) Scalda un filo d'olio in una padella ampia e fai dorare uno spicchio d'aglio intero.
5) Aggiungi le fettine di bovino e rosolale su entrambi i lati finché non risultano ben sigillate.
6) Sfuma con vino bianco e lascia evaporare l'alcol.
7) Togli la carne dalla padella e mettila da parte.
8) Nella stessa padella aggiungi un altro po' d'olio e scola i carciofi dall'acqua.
9) Falli saltare qualche minuto, poi aggiungi un po' di brodo vegetale e lasciali cuocere finché saranno teneri.
10) Rimetti la carne in padella con i carciofi e lascia insaporire, girando delicatamente le fettine.
11) Aggiusta di sale e pepe, poi spolvera con prezzemolo fresco.
12) Servi subito, magari accompagnando il piatto con pane croccante o un contorno di patate.