

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Straccetti di manzo con carciofi

Strawberry · Tuesday, November 2nd, 2010

### Ingredienti:(4 persone)

- 500 gr di carne di manzo
- 3 carciofi romaneschi
- mezzo peperoncino rosso
- uno spicchio di aglio
- mezzo bicchiere di brandy
- 5 cucchiaini di olio extravergine
- sale

### Preparazione:

Capate i carciofi togliendo il gambo e le foglie più dure, strofinarli con il limone e tagliarli a fettine sottili. In una padella alta, mettete a soffriggere l'olio, lo spicchio di aglio e il peperoncino, quando l'aglio prende il colorito dorato, aggiungete i carciofi, coprite e fate cuocere per circa 20 minuti. Tagliate la carne a striscioline e quando i carciofi sono ben cotti, disponete la carne, aggiustate di sale e lasciate cuocere per alcuni minuti, poco prima della cottura, aggiungo il brandy e lasciatelo sfumare a fuoco vivace. Mettete il tutto su di un piatto da portata e guarnite con fettine sottili di carciofi.

This entry was posted on Tuesday, November 2nd, 2010 at 3:45 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.