

TAGLIATA CON SALSA STOUT E CIOCCOLATO

Zuppa piccante con peperoni, pomodoro, spezie e cioccolato. Tipica della cucina messicana: ideale come primo piatto o per aperitivo.



INGREDIENTI:

800 g. carne da tagliata
qb olio extra vergine d'oliva
qb sale
qb pepe fresco macinato
25 g. pistacchi tritati
250 ml birra stout
30 g. burro
2 scalogni
1 cucchiaino di cacao amaro in polvere
 Emilia



Difficoltà
FACILE



Preparazione
 35 min



Porzioni
 4

1 Preparare la salsa: scaldare il burro e stufare lo scalogno tritato a fuoco dolcissimo, quindi unire la birra e il cacao setacciato affinché non formi grumi e lasciar addensare per circa 10 minuti. Aggiustare di sale e pepe e passare al setaccio. Tenere in caldo.

CONSIGLIO

Questo piatto può diventare un insolito antipasto se taglierete la tagliata a dadini e, dopo averla nappata firserete ogni pezzo di carne ad un cubetto di pane rustico e completerete con un anello di cipollotto freschissimo.

2 A parte, condire la carne con olio, sale e pepe e passare in una padella ben calda. Cuocere qualche minuto per lato a fuoco vivace, possibilmente in una padella di ferro o di ghisa. Adagiare su un tagliere, tagliare a fettine e disporre sul piatto di portata, quindi nappare generosamente con la salsa.

3 Spolverare con i pistacchi tritati finemente e servire immediatamente.

