




## SECONDI PIATTI

# Manzo alla Stroganoff

 Difficoltà:  
Facile

 Preparazione:  
20 min

 Cottura:  
35 min

 Dosi per:  
4 persone

 Costo:  
Basso



Il manzo alla Stroganoff è un delizioso secondo piatto di origine russa a base di carne bovina tagliata a pezzi e cotta insieme alla cipolla, ben appassita, e i funghi champignon. La particolarità dello Stroganoff è l'aggiunta della panna acida a fine cottura, che lega insieme i sapori e si unisce bene a tutti gli ingredienti.

Ci sono due leggende intorno all'origine di questo piatto: alcuni riportano che sia stato preparato per la prima volta da uno chef francese, cuoco personale del conte russo Pavel Stroganoff, che aggiunse la panna acida al classico manzo in fricasea per renderlo più vicino ai gusti del conte. Il piatto ebbe successo e venne chiamato proprio come il conte, in suo onore secondo una tradizione dell'epoca. Altri invece riportano che Stroganoff fosse il nome del medico che curò l'intossicazione di aringhe della zarina Maria con una dieta a base di carne bovina, cipolle e panna acida.

Il manzo alla Stroganoff è un piatto corposo e saporito,

ideale per un ricco pasto invernale... servitelo come portata principale insieme a dei soffici pirozhki!

## INGREDIENTI

**Cipolle bianche** 500 g  
**Funghi champignon** 500 g  
**Burro** 50 g  
**Panna acida** 80 g  
**Olio extravergine d'oliva** q.b.  
**Prezzemolo** da tritare 2 ciuffi  
**Sale fino** q.b.  
**Pepe nero** q.b.  
**Vodka** 45 ml  
**Passata di pomodoro** 50 g  
**Acqua** q.b.  
**Farina** q.b.  
**Manzo** polpa 1 kg

## PREPARAZIONE



Per preparare il manzo alla Stroganoff, incominciate ad affettare molto finemente la cipolla (1); poi pulite bene i funghi e tagliateli a fette (2); infine tagliate a listarelle, lunghe circa 5 cm, la polpa di manzo (3).



In una casseruola antiaderente e capiente fate appassire per 10 minuti la cipolla con 25 gr di burro, preso dalla dose totale: la cipolla deve diventare trasparente e se si secca molto aggiungete qualche cucchiaino di acqua. Aggiunge in padella anche i funghi (4) insieme a un paio di cucchiaini di prezzemolo (5) e portate a termine la cottura per altri 10 minuti (6), quindi salate e pepate.



Intanto infarinate le listarelle di carne (7) e fatele cuocere con un filo d'olio e i restanti 25 gr di burro in un'altra padella (8) a fuoco vivace; non appena inizieranno a rosolarsi sfumate con la vodka (9) e continuate a cuocere. Aggiustate la carne di sale e pepe.



Unite i funghi e le cipolle alla carne (10) e infine la panna acida (11) e la passata di pomodoro. Fate cuocere ancora per qualche minuto, mescolando con un cucchiaino tra di loro gli ingredienti, fino a quando la panna non si sarà ben amalgamata (12). Il manzo alla Stroganoff è pronto per essere portato in tavola!

## CONSERVAZIONE

Conservate il manzo alla Stroganoff in frigorifero in un contenitore ermeticamente chiuso per 2 giorni massimo.

Si sconsiglia la congelazione.

## CONSIGLIO

Se gradite potete aggiungere un paio di cucchiaini di senape a fine cottura, con la panna acida e la passata di pomodoro.

Potete benissimo accompagnare al manzo alla Stroganoff del riso pilaf.

La ricetta originale prevede che le proporzioni di carne rispetto a quelle della cipolla e dei funghi siano 2 a 1, ma si possono modificare a piacimento.

Questa preparazione può essere utilizzata anche per cucinare in modo gustoso altre carni come pollo o vitellone.