



Elvea, festa all'italiana

Onglet con salsa provenzale



ingredienten voor 4 Persone

onglet

1	cipolle rosse
2 spicchi di	aglio
1	rode paprika's
1	peperone giallo
2 ramoscelli	timo
1 cucchiaini da tavola di	peperoncino in polvere
2 cucchiaini da tè di	zucchero
1 cucchiaino da tè di	erbe aromatiche provenzali
1 scatolette di	ELVEA cubetti di pomodoro con basilico
100 ml di	acqua
2 cucchiaini da tè di	aceto balsamico
	olio d'oliva
400 g di	patate
1 cucchiaini da tavola di	boter

Preparazione

1

Tagliare la cipolla e il peperone in brunoise (cubetti) fini. Mettere l'olio d'oliva nella padella. Potrebbe essercene un bel po'. Friggere a fuoco lento. Aggiungere il timo. Dopo 10 minuti aggiungere lo zucchero e la paprika in polvere. Deglassare con l'aceto balsamico 2 minuti dopo e aggiungere i pomodori a cubetti e l'acqua. Lasciare cuocere a fuoco lento per 20 minuti.

2

Lessare le patate salate. Scolare e lasciare asciugare. Poi friggere fino a che non siano croccanti in un generoso goccio d'olio d'oliva. Condire gli spicchi di patate con sale e pepe.

3

Asciugare la carne. Condire con pepe e sale. Friggere per circa 1 minuto su ogni lato e aggiungere una noce di burro alla fine per insaporire. Lasciare riposare per mezzo minuto e tagliare a fette sottili.

4

Servire l'onglet con gli spicchi di patate e la salsa.

Recept info: The Messy Chef

