

Salsa Stroganoff

Categoria:

Salse

Data:

13.11.2012

Ingredienti per 1.2 Liter/10 l al 100% (quantità netta)

135 g	Cipolle
10 cl	Olio di girasole ad alto valore oleico
200 g	Cetrioli sott'aceto, sgocciolati
200 g	Peperoni misti
100 g	Funghi di Parigi, freschi
10 g	Paprica semi-forte
15 g	Farina bianca
2 dl	Vino rosso da cucina
7 dl	Fondo bruno chiaro
10 cl	Panna 25%
10 x	Condimento
50 g	Senape

Mise en place

- Pelare e tritare finemente le cipolle
- Tagliare i cetriolini a striscioline
- Lavare, parare i peperoni e tagliarli a striscioline
- Parare gli champignons, lavarli rapidamente e tagliarli a fettine

Preparazione

- Stufare le cipolle e i peperoni nell'olio
- Aggiungere i funghi di Parigi e i cetrioli
- Cospargere con la paprica e deglassare con il vino rosso
- Bagnare con il fondo bruno e portare ad ebollizione
- Lasciar cuocere per ca. 20 minuti
- Finire con la panna e la senape
- Aggiustare di gusto