

L'ENTRECÔTE

CANADESE CON RIDUZIONE DI SCIROPPO D'ACERO

Il suo sapore sfaccettato è qualcosa che va ben al di là della semplice dolcezza: questo è probabilmente il motivo per cui lo sciroppo d'acero nelle ricette salate funziona così bene.



Scarica Ricetta

L'ENTRECÔTE

CANADESE CON RIDUZIONE DI SCIROPPO D'ACERO



Porzioni:
1



Difficoltà:
Facile



Cottura:
• 40 minuti
per la salsa
• 5 per la carne

Ingredienti:

- 1 pizzico di spezie per carne
- 1 cucchiaio di sciroppo d'acero

- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- 1 pizzico di origano
- Olio, sale e pepe

“ Ai fornelli! ” PROCEDIMENTO

1. Per assaporare meglio il prodotto si consiglia di aprire la confezione e lasciar riposare a temperatura ambiente per pochi minuti.
2. Scalda il forno a 200°C, metti i pomodori e l'origano su una teglia con olio EVO e falli cuocere per 40 minuti circa.
3. Quindi cospargi la carne con le spezie e posizionala su una padella ben calda per 2 minuti per lato; abbassa il fuoco e cuoci per altri 2 minuti per lato. In una casseruola unisci sciroppo d'acero e aceto balsamico fino a bollore. Infine spegni e servi subito sulla carne ben calda con i pomodori.



L'ENTRECÔTE

CANADESE CON RIDUZIONE
DI SCIROPPO D'ACERO

“ Consigli ” LE SALSE

Lo sciroppo d'acero è un condimento tipico della tradizione nord-americana che ama accostarlo alla carne: per marinare pollo, maiale e tacchino, come riduzione per glassare un arrosto o per preparare una stuzzicante salsa barbecue.



Lo sciroppo d'acero dà il meglio di sé nelle glassature; grazie alla sua natura zuccherina regala alla carne una doratura perfetta. Il consiglio è di spennellarlo sui tranci prima di passare la carne alla piastra. Potete utilizzarlo anche per glassare delle polpette di maiale a fine cottura, insieme a succo e scorza d'arancia prima di sfumare con il cognac oppure ideale da passare sul bacon con un mix di senape di Digione e pepe di Cayenna, per un risultato croccante e sfizioso.

“ Consigli ” ABBINAMENTI

L'abbinamento perfetto è con un vino rosso del centro Italia a base di uva Sangiovese. Ad esempio un Chianti Classico oppure un Sangiovese di Romagna di Predappio o un Rosso di Montefalco. Per gli amanti del Nebbiolo può essere abbinato a un ottimo Gattinara o a un Carema.

