



Tafelspitz arrosto con pomodori ananas

 4 persone  Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per la pasta

- 2 pomodori ananas
- 10 pomodorini cherry
- 2-3 cardoncelli
- Olio di oliva
- 500 g di scamone di manzo
- 1 presa di sale
- 1 presa di zucchero
- Pepe
- Prezzemolo
- Timo

Preparazione

Tagliare a pezzettoni i pomodori e i cardoncelli e farli saltare in padella con un poco di olio d'oliva, cospargere con una presa di sale e una di zucchero.

Aggiungere il prezzemolo tritato. Far rosolare il tutto e trasferirlo in un contenitore.

Ridurre a crema con un frullatore a immersione.

Tagliare la carne a pezzi, aggiungere sale e pepe. Scaldare l'olio in una padella, adagiarvi la carne e rosolare a fuoco vivo.

Tagliare un cardoncetto per il lungo e aggiungerlo in padella. Disporre la crema sui piatti.

Togliere la carne dalla padella e tagliarla nuovamente a pezzettini, disporla sulla crema e guarnire con il timo. Aggiungere i funghi e i pomodorini cherry, cospargere nuovamente con un poco di sale e un poco di olio d'oliva e decorare con il prezzemolo.