

STRACCETTI ALLA PANCETTA POMODORI E ACETO BALSAMICO

Avete poco tempo per cucinare??!!.. beh.. questa è una ricetta mooolto sfiziosa e super veloce!!

STRACCETTI

ingredienti per 2 persone

300 gr di bistecca di controfiletto

2 scalogni

100 gr di pancetta affumicata

5-6 pomodorini grossi

una manciata di pinoli

2 cucchiaini di aceto balsamico

olio extravergine d'oliva

pepe bianco-sale

radicchi variegato

Ridurre la pancetta a cubetti molto piccoli poi mettere in una padella a soffriggere la in poco olio d'oliva, mettetene pochissimo perchè la pancetta rilascia già molto grasso in cottura, tagliare gli scalogni a rondelle fini e a striscie molto sottili le bistecche unire alla pancetta, far rosolare bene e quando la carne è cotta salare pepare ed unire 2 cucchiaini di aceto balsamico, lasciar rapprendere per qualche minuto se necessario, unire i pomodorini tagliati a spicchi e togliere subito dal fornello.

Sul fondo di un piatto disporre il radicchio variegato e al centro mettere gli straccetti con qualche pinolo, condire con un filo d'olio extravergine d'oliva.

