



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 cucchiaino 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 cucchiaino 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.

Receipt info: The Messy Chef

