



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Crostini di manzo con crema di cren



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **forno, tegame con coperchio, frusta o sbattitore elettrico**

Ingredienti

- 400 g di filetto di manzo
- 100 ml di panna fresca
- 50 g di yogurt intero denso
- 40 g di radice di cren grattugiata
- 1 filoncino di pane ai cereali
- 1 spicchio di aglio
- 50 g di burro
- 4 steli di erba cipollina
- 1 rametto di maggiorana
- 2 cucchiaini di senape di Digione
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione Crostini di manzo con crema di cren

Passo 1.

Affettate il pane, strofinate su ogni fetta l'aglio, condite con olio extravergine d'oliva e fate cuocere in forno a 220°C per 4 minuti.

Passo 2.

Spalmate la carne con la senape e fatela rosolare in un tegame con il burro e un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva, irrorate con il vino, salate, pepate e fate cuocere 5 minuti coprendo il tegame con un coperchio.

Passo 3.

Montate la panna con una frusta da cucina o uno sbattitore elettrico, mescolatela allo yogurt e al cren, aggiungete l'erba cipollina e la maggiorana tritate, un pizzico di sale e pepe.

Passo 4.

Affettate la carne ancora calda e disponetela sulle fettine di pane, accompagnate con la crema di panna e yogurt e servite calda.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)