



Straccetti alla rughetta (oksemørbrad med rucola)

Denne ret fik jeg en gang i Toscana. Jeg synes, det er dejligt, at noget så enkelt kan smage så godt. En god italiensk rødvin vil være helt på sin plads her.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 25 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 600 g små tynde skiver oksemørbrad (frys evt. oksemørbrad, og skær den ud, når den er halvvejs optøet (ligesom når man laver carpaccio), så er det nemt at skære tynde skiver
- 2 dl oksebouillon
- 4 spsk. ekstra jomfru olivenolie
- 250 g rucola
- 1 dl hvidvin
- 1 spsk. mel
- 1 spsk. smør
- Havsalt og friskkværnet peber
- 2 spsk. finthakket persille
- Tilbehør: ciabattabrød eller pastastrimler (fx Rusticella d'Abruzzo tagliatelle eller linguine)

Fremgangsmåde

Varm olien godt op i en stor pande, svits okseskiverne og drys med salt, peber og mel. Rør lidt rundt, og hæld hvidvin og bouillon i. Lad simre i 5 min. Kom den store portion rucola i panden, og rør forsigtigt rundt i 3-4 min. Tilsæt smør. Rucolaen vil falde sammen og være lige tilpas i mængden. Tag panden af varmen, drys med persille og servér straks med noget godt ciabattabrød eller pastastrimler.



Til denne ret anbefaler vi



Rosso di Montalcino
Sanlorenzo
Toscana, Italien
Varenr. 2302736



**Brunello di Montalcino,
Bramante**
Sanlorenzo
Toscana, Italien
Varenr. 2302636



Rosso di Montalcino
Sanlorenzo
Toscana, Italien
Varenr. 2302736

