

# BIFF RYDBERG

## (Filetto alla Rydberg)

Il piatto prende il nome dall'Hotel Rydberg che fu il primo "grand hotel" moderno di Stoccolma. Costruito nel 1857, venne chiuso e demolito nel 1914; a suo tempo fu uno dei luoghi di intrattenimento più famosi della città e frequentato tra gli altri da giornalisti e scrittori.

Questo piatto può essere definito la versione elegante dei pyttipanna (trovate la ricetta nei file): la differenza sta il tipo di carne usata (filetto di manzo, o *oxfilé*) e nei condimenti/guarnizioni.



*(tratta da [www.cucinasvedesepitaliani.wordpress.com](http://www.cucinasvedesepitaliani.wordpress.com))*

### Ingredienti (per 2 porzioni):

- 4 patate
- 2 cipolle gialle
- 400 grammi di filetto di manzo
- 2 uova
- sale
- pepe
- burro
- prezzemolo

### Per la salsa Senapsgrädde:

- 3 cucchiaini di senape
- un cucchiaino di zucchero
- panna da montare (3 dl.)

## **Preparazione:**

Sbucciare e tagliare le patate a cubetti di uno o due centimetri e metterle a bagno in acqua fredda (questo serve a far perdere l'amido e renderle più croccanti); asciugarle e metterle in una padella con burro che avrete fatto scaldare a fiamma alta. Dopo qualche minuto, necessario a formare una crosta croccante all'esterno, potete abbassare la fiamma e lasciare andare a fuoco lento per una ventina di minuti. Quando le patate sono pronte, aggiustate di sale e pepe e conservatele al caldo .

Nel frattempo tagliate grossolanamente le cipolle gialle e fate soffriggere anche queste in un'altra padella con burro fino a che diventano dorate, spegnete e conservatele al caldo.

A questo punto tagliate anche la carne a dadini delle stesse dimensioni delle patate e fate cuocere velocemente nel burro in padella, lasciando la carne abbastanza al sangue. Aggiungete sale e pepe.

Ora potete passare alla composizione del piatto. Mettete da un lato la carne, dall'altro le patate ed infine le cipolle nel mezzo. Aggiungete prezzemolo e servite con il tuorlo crudo di un uovo, che andrà versato sul piatto da ogni commensale.

L'accompagnamento consigliato è una salsa a base di senape, la Senapsgrädde che si prepara montando la panna con un cucchiaino da cucina di zucchero e tre di senape (o della senape in grani se ce l'avete).