



“Filetto al pepe verde”

Porzioni : Per 4 persone

Ingredienti

- Filetto manzo
- Pepe verde
- Panna fresca
- Burro
- Sale
- Brandy
- Senape

Quantità

- 4 fette da 150 g /altezza 3 cm circa
- 4 cucchiari
- 1 cucchiaino
- 40 g
- 4 cucchiari

Procedimento

Preparazione 5 m
Cottura 6 – 7 m

In una padella mettere alcuni grani di pepe schiacciati, il burro e farlo sciogliere a fuoco basso. Unire i filetti e rosolarli da ambo i lati per 3 minuti a fuoco alto. Togliere i filetti dalla padella, posizionarli in un piatto e tenerli in caldo. Nella stessa padella aggiungere il brandy, fiammeggiare e aspettare che la fiamma si spenga. Unire il pepe rimasto, la panna, la senape e far addensare il tutto per qualche secondo. Aggiustare di sale e versare la salsa ottenuta su un piatto. Riprendere i filetti, metterli nella padella e aggiungervi la salsa messa da parte. Far insaporire per qualche istante girando i filetti da ambo i lati.

Possono essere accompagnati da un contorno di sformatini alle verdure come: ai peperoni, ai broccoli, agli spinaci o abbinare un contorno di patate duchessa

Accompagnare con un vino importante come un Pinot Nero del Trentino Alto Adige servito a 18°

Osservazioni e Varianti

Foto

