

FILETTO BLACK & WHITE



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Per 6 persone

Pestare grossolanamente il pepe nero nel mortaio, quindi passarvi il filetto cercando di far aderire il pepe alla carne che andrà poi infarinata. In una casseruola sciogliere sul fuoco qualche ricciolo di burro e farvi rosolare il filetto avendo cura di girarlo da entrambi i lati. Spruzzare con vino rosso e far evaporare. A cottura ultimata togliere la carne dalla casseruola e mantenerla al caldo. Amalgamare al fondo di cottura un cucchiaino di Crema con tartufo e lasciar insaporire il filetto in questa salsa; disporre poi la carne in un piatto ricoprendola con l'intingolo. Nel frattempo riscaldare la Crema ai formaggi al profumo di tartufo e distribuirla nel piatto preparato in modo coreografico, alternando la salsa bianca a quella nera. Servire subito.

Verarbeitung ohne Gluten

*Utilizzare farina riportante la dicitura "senza glutine" in etichetta.

Menù-Zutaten

150 g Crema ai formaggi al profumo di tartufo - E11X

300 g Crema tartufata - E52

q.b. Sale alle erbe - PGO

Zutaten

1200 g Filetto di manzo

q.b. Vino rosso

100 g Farina *

100 g Burro

100 g Pepe