

FILETE “BLACK AND WHITE”



Chef: Monica Copetti

Preparación

Para 6 personas

Picar la pimienta en el mortero y sazonar bien la carne con ella.

Derretir la mantequilla en una sartén, saltear el filete, añadir vino rojo y dejar reducir.

Retire del fuego y mantener la carne en caliente.

Mezclar el jugo de cocción con una cucharada de “Crema tartufata”, hervir y añadir el filete, después emplatar la carne y cubrirla con la salsa.

Por otro lado, calentar la Crema de quesos y ponerla **en el** plato de manera decorativa, alternando la salsa blanca (de queso) y la negra (tartufata). Servir.

Ingredientes Menù

150 g Crema ai formaggi al profumo di tartufo (Crema de quesos al aroma de trufa) - EI1X

300 g Crema tartufata(Crema con trufa) - E52
al gusto Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PGO

Ingredientes

1.2 kg Filete de carne de vacuno

1 vaso vino tinto

100 g harina blanca

100 g grano de pimienta negra

Procedimiento sin gluten

Utilizar harina sin gluten.