

## FILETTO BLACK & WHITE



**Chef:** Monica Copetti

### Procedimento

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.

### Procedimento senza glutine

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

### Ingredienti Menù

150 g Crema ai formaggi al profumo di tartufo - E11X  
300 g Crema tartufata - E52  
q.b. Sale alle erbe - PGO

### Ingredienti

1200 g Filetto di manzo  
q.b. Vino rosso  
100 g Farina \*  
100 g Burro  
100 g Pepe