FILETTO BLACK & WHITE



Ingredienti Menù

150 g Crema ai formaggi al profumo di tartufo - EI1X

300 g Crema tartufata - E52

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

1200 g Filetto di manzo

q.b. Vino rosso

100 g Farina *

100 g Burro

100 g Pepe

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 cucchiaio 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)