FILETTO DI MANZO AI PORCINI



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

500 g Funghi porcini trifolati Grand Gourmet - GL1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

1200 g Filetto di manzo

1 rametto Rosmarino

1 spicchio Aglio

q.b. Brandy

q.b. Prezzemolo

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare il filetto in medaglioni da 200 g l'uno. Legarli con lo spago per fargli mantenere la forma circolare. Nel frattempo in una casseruola aggiungere un filo d'Olio extravergine di oliva, il rosmarino e l'aglio facendoli rosolare. Togliere gli aromi e aggiungere i filetti facendoli rosolare a fuoco vivo da entrambe le parti. Aggiungere un goccio di brandy e far evaporare. Togliere lo spago dai filetti. Aggiungere i Funghi porcini trifolati e scaldarli insieme ai filetti di manzo per alcuni minuti. Servire mettendo i Porcini al centro del piatto e posizionarvi sopra il filetto. Decorare con un pò di prezzemolo.

© 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)