

## FILETTO DI MANZO IN ROSA



**Chef:** Diego Ponzoni

### Procedimento

Per 6 persone

Scolare e asciugare bene il Radicchio rosso alla griglia. Avvolgerlo con parte della pancetta e rosolare in padella per alcuni minuti. Con la pancetta restante avvolgere il filetto tagliato a fette. Tagliare le Cipolle rosse a fettine sottili e saltarla in una padella con lo zucchero e l'Aceto. In un'altra padella cuocere il filetto con un goccio d'Olio extravergine di oliva, sfumandolo con il brandy. Impiattare formando un cerchio con il Radicchio al centro del piatto. Posizionarvi sopra il filetto. Aggiungere le Cipolla saltate e decorare con un rametto di timo e la salsa di Cipolla.

### Ingredienti Menù

240 g Radicchio rosso alla griglia - TF1X  
300 g Cipolle rosse all'aceto - TJ3  
60 g Aceto di vino bianco - E00  
60 g Olio extravergine di oliva - EK5  
Timo Liofilizzato - 1238

### Ingredienti

240 g Pancetta stagionata  
720 g Filetto di manzo  
60 g Zucchero  
q.b. Brandy