

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