FILETTO DI MANZO IN ROSA



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

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.

© 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)