

FILETTO GRATINATO CON PORCINI E MANDORLE



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Foderare il filetto di manzo con la pancetta, quindi tagliarlo a fette. In una padella scaldare un poco di Olio extravergine di oliva e farvi rosolare la carne per qualche minuto. Bagnare con il brandy e far evaporare, quindi togliere i filetti dal fuoco e accomodarli in una pirofila. Distribuire sulla carne la Salsa alle mandorle e far gratinare in forno a 200°C per circa 10 minuti. Nel frattempo in una casseruola riscaldare i Porcini a fette trifolati, regolando la consistenza con un goccio di Brodo, quindi disporli a specchio sul fondo del piatto e sistemarvi sopra i filetti gratinati. Condire con il fondo di cottura della carne precedentemente filtrato e ristretto. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato e servire.

Ingredienti Menù

180 g Salsabionda - C67
300 g Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1
q.b. Grancuoco granulare - BH1

Ingredienti

800 g Filetto di manzo
q.b. Pancetta stagionata
q.b. Brandy
q.b. Prezzemolo fresco