# FILETTO GRATINATO CON PORCINI E MANDORLE



## 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

**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.

**© 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)