

Filetto al pepe verde *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Rosolare le bistecche nel burro 2 minuti per parte, salarle, togliere dal fuoco e tenerle al caldo. Aggiungere il vino bianco e fiammeggiarlo, inclinando la padella per far entrare in contatto l'alcol con la fiamma. Aggiungere la panna nella padella, la senape, un cucchiaino di pepe verde e mescolare. Quando la salsa ha la consistenza voluta, aggiungere le bistecche, far insaporire velocemente e servire.

Consigli

Se desiderate conferire alla salsa un sapore più intenso e pungente, tritate la metà del vostro pepe verde, invece che lasciarlo tutto intero. Al posto del vino bianco, invece, potete usare il brandy.

Curiosità

Il filetto è la parte più pregiata dell'animale: la sua carne è tenera e magra al tempo stesso.

Informazioni

Preparazione 10 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Difficile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Filetto di manzo (due medaglioni di filetto di manzo)

Burro (una noce di burro)

Panna da cucina 200 millilitri

Senape (un cucchiaino colmo di senape)

Pepe verde (due cucchiaini di pepe verde)

Sale

Vino bianco (un bicchierino di vino bianco)