

## Filetto di manzo con fonduta di pecorino moliterno e spadellata di patate e scalogno *(Secondi a base di carne)*



### Preparazione

Lavare e sbucciare la patata e tagliarla a cubetti. Spellare gli scalogni e tagliarli a rondelle spesse 1 cm.

Far saltare le patate con gli scalogni in una padella con un filo d'olio, salare e aggiungere un goccio d'acqua, poi chiudere con il coperchio e lasciare cuocere. Salare il filetto con sale grosso integrale e oliarlo da entrambi i lati. Preparare la fonduta così: eliminare il bianco all'uovo e mettere il rosso in un tegamino. Aggiungere un goccio di latte. Grattugiare abbondante pecorino sopra l'uovo e il latte. Lavorare con le fruste fino ad ottenere un composto omogeneo. Scaldare su una fiamma bassa la fonduta finché non diventa cremosa e liscia. Mescolare in continuazione in modo che l'uovo non si coaguli. Scottare il filetto su fiamma viva mantenendolo al sangue. Servire irrorato di fonduta con a fianco la spadellata di patate. Ecco pronto questo secondo dai sapori contrastanti!

### Consigli

Per assaporare al meglio il nostro odierno filetto di manzo, vi proponiamo di acquistare una bottiglia di Chianti Classico.

### Curiosità

Per la preparazione del formaggio pecorino moliterno, originario della Basilicata, si utilizzano principalmente formaggio ovino e caprino, cui si può aggiungere anche quello vaccino.

### Informazioni

**Preparazione** 20 minuti

**Cottura** 20 minuti

**Dosi per** 1 persona

**Difficoltà** Difficile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

**RICETTE-2016**

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Filetto di manzo** 200 grammi

**Pecorino** 50 grammi (moliterno)

**Tuorli d'uovo** (1 tuorlo d'uovo)

**Latte** 50 millilitri

**Sale grosso integrale**

**Patate** 200 grammi

**Scalogni** 100 grammi