

Tagliata di filetto di manzo *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Mondate i pezzi di filetto dai nervi esterni e cospargeteli con un po' di sale integrale, pepe, rosmarino e olio e lasciateli insaporire per 15 minuti.

Scaldate fortemente una padella con un filo d'olio e scottate la carne per circa 1 minuto e mezzo per lato, in modo che si brunisca all'esterno e rimanga cruda dentro.

Togliete la carne dalla padella e con l'olio e il sugo della carne rimasto ricavatene una salsa, aggiungendo un goccio di vino bianco e un goccio di aceto balsamico, facendo emulsionare il tutto.

Tagliate la carne a fettine dopo averla asciugata per bene con della carta da cucina e servitela a ventaglio sul piatto irrorando per bene con la salsetta.

Consigli

Per rendere ancor più piacevole la tagliata, potete preparare un intingolo con olio extravergine di oliva per il condimento della tagliata, si può usare uno spicchio d'aglio, con rosmarino e pepe.

Curiosità

Nella storia c'è stato un importante personaggio francese che ha amato in modo particolare la tagliata: si tratta di Robespierre.

Informazioni

Preparazione 25 minuti

Cottura 3 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

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 500 grammi

Rosmarino (2 rametti di rosmarino)

Sale

Pepe

Olio

Vino bianco

Aceto balsamico