

FILETTO DI MANZO SCOMPOSTO CON GALLINACCI TRIFOLATI E IN GUAZZETTO ALL'OLIO EXTRA VERGINE



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 4 filetti circa 200g l'uno
- 400g Gallinacci Trifolati a Pezzi
- 60g filetto di pomodori ramati spellati
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di erba salvia
- q.b. olio extra vergine
- poco peperoncino fresco
- 20g guanciaie stagionato a julienne
- 10g prezzemolo fresco tritato
- q.b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

- Tagliare, aiutandosi con un taglia pasta, un cilindro di carne al centro del filetto.
- Soffriggere a fuoco moderato il filetto in padella con poco olio. Quando il filetto sarà al sangue aggiungere l'aglio, il guanciale, la salvia, metà dei gallinacci, il prezzemolo e portare la cottura a termine.
- A parte spadellare la rimanenza dei funghi con poco olio, aggiungere i filetti di pomodoro e il peperoncino.
- Nello stesso momento cuocere il cilindro di filetto in padella a fuoco vivace per qualche minuto. Aggiustare il tutto con sale e pepe.

preparazione piatto

- Mettere al centro del piatto il filetto scavato riempiendolo con i funghi trifolati; adagiare a fianco il guazzetto di gallinacci, scaloppare il cilindro e sistemarlo sopra. Finire con poco olio extra guarnire e servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Gallinacci Trifolati a Pezzi