

SECONDI PIATTI

Bocconcini di filetto in salsa al pepe verde

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 4 min COTTURA: 6 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO 4

BURRO 20 gr

PEPE VERDE 1 cucchiaino da tè

SALSA VERDE Salsa al Pepe Verde Calvè -

PIADINA 4

INSALATA MISTA

SALE

PREPARAZIONE

1 In una padella capiente fate scaldare il burro.

Non appena questo inizia a sfrigolare unirvi le fette di manzo e il pepe verde in grani.



2 Lasciar cuocere il filetto circa 3 minuti per lato, se lo volete più cotto aumentate il tempo di cottura per lato.

Prelevate la carne dalla padella e mettetela a riposare per un paio di minuti.

Nel frattempo scaldate un'altra padella o un testo per piadine e fatevi cuocere le piadine per circa 1 minuto per lato.



3 Scegliete i piatti e tagliate il filetto a bocconcini.

Distribuite un po' di Salsa al Pepe Verde Calvè in ciascun piatto ed adagiatevi sopra i bocconcini di filetto.

Ultimate la decorazione del piatto con dell'insalatina fresca e le piadine tagliate in triangoli.

