

SECONDI PIATTI

Filetto ai tre pepi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Questa è una variante decisamente appetitosa del filetto al pepe verde. Un grande classico della cucina di qualche anno fa ma che non perde il suo fascino e soprattutto la sua bontà. Il filetto al pepe verde anzi ai tre pepi è un piatto che vi conquisterà!

INGREDIENTI

FILETTO DI VITELLO di 2 cm di spessore -
4

COGNAC ½ bicchieri

MATEUS (vino rosato) - ½ bicchieri

PEPE VERDE in grani -

PEPE ROSA in grani -

PEPE NERO IN GRANI

PANNA DA CUCINA 400 ml

BURRO 60 gr

SALE

PREPARAZIONE

- 1 La ricetta del filetto ai tre pepi è piuttosto veloce, nonostante si possano incontrare delle insidie nella cottura della carne, quindi iniziate subito entrando nel vivo della ricetta:

scaldate metà della panna a disposizione insieme ad un cucchiaino di pepe rosa, un cucchiaino di pepe nero e uno di pepe verde. In realtà non dovrete preoccuparvi troppo della quantità di pepe che utilizzerete, potrete aggiungere o togliere grani di pepe o miscelarli a vostro piacere.



2 Appena prima che spicchi bollire, togliete dal fuoco e mettete da parte a raffreddare per utilizzarlo successivamente.



- 3 E' il momento della carne: abbiate l'accortezza di legare con un pezzo di spago i due filetti cosicchè non perdano la forma in cottura.

Fate rosolare i filetti per circa 2 minuti per lato, aggiungete una noce di burro sia all'inizio che per cuocere il secondo lato.



- 4 Ricordatevi di salare adeguatamente entrambi i lati del filetto una volta che avranno preso colore.

Fiammeggiate i filetti con del cognac, quindi rimuovete la carne dalla padella e conservatela al caldo.



- 5 Non abbiate fretta di lavare la padella perchè i succhi di cottura della carne andranno deglassati con l'aggiunta di un paio di cucchiaini di Mateus e aromatizzate con un altro cucchiaino di pepe verde.



- 6 Aggiungete il resto della panna e la salsa preparata in precedenza.



- 7** Continuate la cottura della salsa a fiamma bassa fino a che risulti ridotta della metà.
Unite la carne alla salsa in padella e lasciate insaporire il tutto per 1-2 minuti.



- 8** Servite il filetto ben caldo.