

SECONDI PIATTI

## Filetto al dragoncello

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



4 MEDAGLIONI DI FILETTO DI 150 G,  
100 G DI BURRO, 4 DL DI PANNA  
LIQUIDA, 1 CUCCHIAIO DI SCALOGNO  
TRITATO, 1/2 BICCHIERE DI VINO  
BIANCO SECCO, UNA MANCIATA DI  
DRAGONCELLO TRITATO, 4 RONDELLE DI  
MIDOLLO SBOLLENTATE IN PRECEDENZA,  
SALE, PEPE. COME ACCOMPAGNAMENTO

carotine novelle e piccole rape.

## PREPARAZIONE

- 1 Condite i filetti con sale e pepe. Mettete in una padella 100 g di burro e lo scalogno tritato e fatevi rosolare i filetti. Quando saranno cotti al sangue, toglieteli e teneteli in caldo fra due piatti fondi. Amalgamate al sugo di cottura il vino, la panna e il dragoncello tritato.

Lasciate addensare a fuoco vivo.

Aggiungetevi infine il sugo dei filetti che si è raccolto nel piatto fondo.

Adagiate i filetti nei singoli piatti e riscaldateli in forno. Al momento di servire versate sui filetti la salsa molto calda amalgamata al burro. Disponete sopra ogni filetto una rondella di midollo cotta in precedenza.

Si consiglia di servirli su un letto di carotine novelle e piccole rape cucinate a parte.