

SECONDI PIATTI

# Filetto al latte

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 60 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO 4  
LATTE INTERO 500 ml  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
BURRO 50 gr  
ROSMARINO 1 rametto  
SALE  
PEPE NERO

## PER LE PATATE

PATATE medie - 4  
ROSMARINO 1 rametto  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate come prima cosa il filetto pulendolo dal grasso in eccesso e tagliandolo in 4 medaglioni.



- 2 Sbucciate, lavate ed affettate finemente le patate a dischetto.



- 3 Ungete una teglia e aggiungete del sale e del pepe.



4 Allineate le fette di patata realizzando un letto.



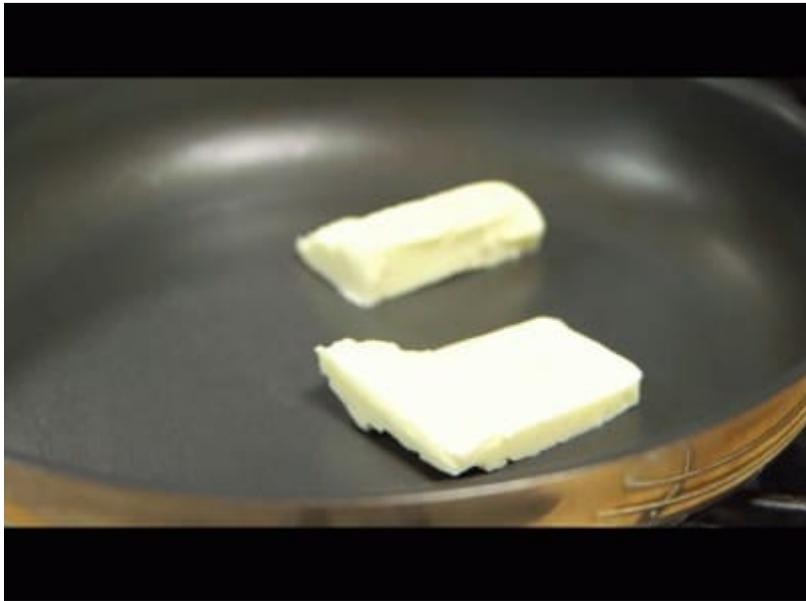
5 Ungete con poco olio e cospargete il tutto con il rosmarino. Salate e pepate.



6 Infornate a 180°C per circa 30 minuti o fino a doratura.



7 Scaldate molto bene il burro in una padella ed aggiungete il rosmarino.



8 Legate i filetti con lo spago per mantenerli in forma durante la cottura.



9 Unite i filetti alla padella e fateli rosolare per bene portandoli al grado di cottura desiderata.





10 Togliere i filetti dalla padella e metterli da parte a riposare.



11 Sfumate il fondo di cottura con il vino bianco e lasciate ridurre sul fuoco.



12 Salate i filetti e il fondo di cottura in padella.



13 Aggiungete il latte al fondo di cottura e fate ridurre fino ad ottenere una salsina.



14 Liberare i filetti dallo spago ed impattateli con le patate e la salsa.



15 Servite il filetto sopra un letto di patate, accompagnandolo con il fondo di cottura.

