

SECONDI PIATTI

Filetto al pepe verde e panna acida

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il filetto al pepe verde e panna acida, si ispira al classico filetto al pepe verde, ma noi lo abbiamo rinnovato senza snaturarlo utilizzando al posto della panna, la panna acida: un sapore che è tutto da provare!

INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO medaglioni - 4
PANNA ACIDA 200 ml
PANNA DA CUCINA 100 ml
PEPE VERDE IN SALAMOIA 2 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Scaldare una padella, preferibilmente di ferro, con un giro d'olio extravergine d'oliva.

Non appena l'olio è ben caldo, ponete in padella i filetti di carne per farli rosolare e affinché i sughi della carne si sigellino all'interno del filetto stesso.



2 Prelevate i filetti dalla padella al grado di cottura desiderato.





- 3 Nella stessa padella dove avete cotto i filetti unite un paio di cucchiaini di pepe verde in grani mantenendo il fuoco vivo sotto la padella.

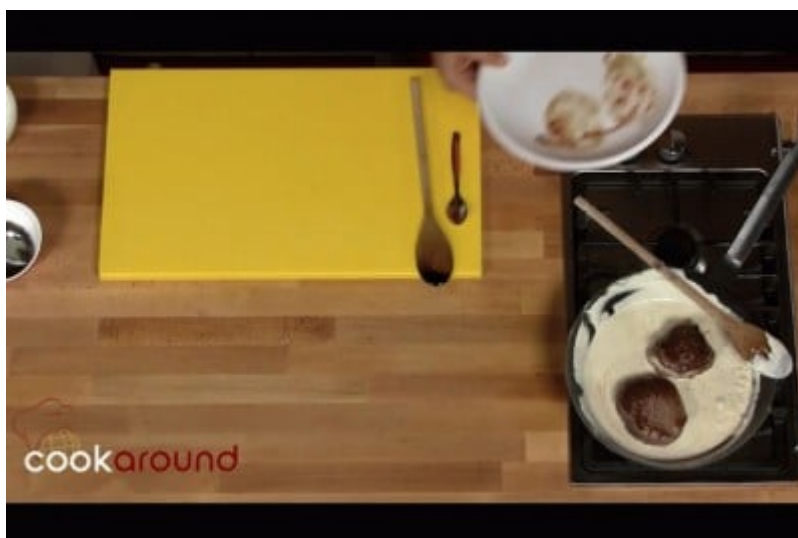
Abbassate il fuoco ed unite due cucchiaini abbondanti di panna acida e poca panna fresca alla padella con il pepe verde.



- 4 Quando la panna si sarà ben amalgamata al fondo di cottura della carne, unite dell'altro pepe verde insieme a poca salamoia di conserva dello stesso.



- 5 E' il momento di rimettere in padella i filetti di manzo affinché s'insaporiscano con la crema appena realizzata.



- 6 Spegnete il fuoco e lasciate riposare la preparazione per circa 5 minuti.

Servite i filetti al pepe verde nappandoli con il fondo di cottura.



NOTE

Il pepe verde è prodotto, come il pepe nero del resto, dal frutto acerbo, ma durante il processo di essiccazione viene trattato con una sostanza, il diossido di zolfo, che fa sì che mantenga il colore verde. Questo tipo di pepe viene solitamente conservato in aceto o in salamoia. Il pepe verde in salamoia, se pure essiccato, resta morbido, tanto da poter essere schiacciato facilmente prima di essere mescolato a talune preparazioni, soprattutto alle salse, in cui dà il meglio di sé. È ottimo per aromatizzare ogni tipo di carne, alcuni salumi, e diventa ingrediente insostituibile per alcune marinade. Una volta aperto il vasetto abbiate la cura di tenere il pepe rimasto sotto il livello del liquido, in maniera che il pepe non possa sviluppare muffe.