

SECONDI PIATTI

Filetto al pepe verde in crema di ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER 2 PERSONE

2 filetti scelti di bovino
3 cucchiaini di pepe verde in salamoia
4 cucchiai di ricotta
latte
sale.

PREPARAZIONE

1 In un pentolino sciogliere la ricotta con del latte.



2 Aggiungere il pepe verde e far restringere la salsina.



3 In una padella a parte preriscaldata, far cuocere i filetti, il grado di cottura è a piacere. Una volta cotti aggiungere il sale.



- 4 Tuffare i filetti nella salsina. La carne tende a rilasciare un po' di liquido, quindi, è consigliabile togliere la carne dalla padella e far restringere il sughetto, prestando attenzione a che non bruci.

Impiattare.

