

SECONDI PIATTI

Filetto al tartufo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
TARTUFO NERO 50 gr
ACETO BALSAMICO
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Grigliate il filetto su di un'apposita griglia senza condimento.



- 2 Prepare in un tegame olio, sale, pepe, qualche goccia di aceto balsamico, il tartufo a fettine e il filetto cotto e tagliato a fette trasversali.





3 Saltate il tutto brevemente su fuoco vivace affinché il filetto raccolga il condimento.