

SECONDI PIATTI

Filetto alla bolognese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FILETTO DI VITELLO 600 gr
BURRO 30 gr
PROSCIUTTO CRUDO 30 gr
DADO PER BRODO DI MANZO 1
MARSALA 1 bicchierino
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
FARINA 50 gr
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
SALE

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per realizzare questa ricetta.



2 Ricavate dal filetto 4 fettine alte 2 centimetri. Infarinatetele leggermente.



3 Fate scaldare in una padella piuttosto ampia l'olio d'oliva e il burro e ponetevi le fettine di carne, facendole cuocere a fuoco vivace sia da una parte che dall'altra. Salatele con moderazione. A rosolatura completata bagnatele con il Marsala. Quando il vino sarà evaporato, toglietele dal fuoco.



- 4 Versate nella padella un po' d'acqua in modo che si stacchi il fondo di cottura. Fate sciogliere anche l'estratto di carne.



- 5 Sistemate di nuovo le fettine nella padella e su ognuna di esse disponete una cucchiata di parmigiano grattugiato e qualche tocchetto di prosciutto.



- 6 Ponete la padella sul fuoco tenendo la fiamma bassa e coprite con un coperchio. Lasciate cuocere per pochi minuti e poi servite versando sopra i filetti la salsa rimasta nella padella.