

SECONDI PIATTI

Filetto di cavallo con salsa di morchella

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

200g di filetto di cavallo

50g di morchella

1/8 l di vino rosso

burro.

PREPARAZIONE

- 1 Rosolare il filetto di cavallo nell'olio. Togliere la carne dalla pentola e far riposare al caldo. Preparare la salsa con la morchella, il vino rosso e il burro, quindi restringere. Servire la carne con sopra la salsa.