

SECONDI PIATTI

Filetto di daino al Cognac

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

- 1 filettuccio di daino
- 2 rametti di rosmarino
- qualca bacca di ginepro
- 1 noce di burro
- un po' di Cognac
- 2 cucchiari di panna sale.

PREPARAZIONE



2 Pestare le bacche di ginepro, rosolarle con gli altri gli odori nel burro, e poi colorire bene la carne.





3 Cuocere velocemente 10 - 15 minuti al massimo, poi sfumare il cognac.



- 4 Togliere e tenere in caldo la carne, unire alla salsa 2 cucchiari di panna, filtrare la salsa e servire in piatto da portata riscaldato.



5 L'interno deve esser così per restare mordido.

