

SECONDI PIATTI

Filetto filante

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 fette di filetto
- una noce di burro
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale
- pepe
- 2 cucchiaini di brandy
- 4 fette di taleggio di media stagionatura.

PREPARAZIONE

1 In un tegame antiaderente fate scaldare burro e olio.

Fate rosolare la carne da entrambi i lati, salate e pepate. Dopo 3 minuti circa togliete il filetto dal fuoco e versare il brandy nel condimento,,

Disponete nuovamente le fette di carne nella pentola rigirandole più volte per farle bene

insaporire.

Infine disponete le fette di taleggio sulla carne, una fetta di formaggio per ogni fetta di filetto, coprite con il coperchio e spegnete il fuoco, aspettate che il taleggio sia diventato una crema.

Servite il filetto caldo, cospargendolo con il suo condimento.