

SECONDI PIATTI

Filetto su crema di yogurt al naturale e peperoni dolci

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 1 filetto di manzo da 80 - 90 g
- 2 peperoni gialli non troppo grandi
- 1/2 cucchiaio yogurt greco bianco
- scaglie di fontina valdostana.

PREPARAZIONE

- 1 Arrostire sulla piastra i peperoni e pelarli.



2 Frullare metà della polpa con lo yogurt. Aggiustare di sale.



3 Fare un fondo nel piatto di servizio e decorare a piacere.



4 Arrostire il filetto al sangue, insaporendolo con poche scaglie di fontina valdostana.



5 Adagiare il filetto sul fondo di crema ai peperoni.

