

SECONDI PIATTI

Medaglioni di filetto sfumati al cognac

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO medaglioni - 4

BURRO 20 gr

COGNAC 1 bicchierino

INSALATA MISTA

SALE ROSSO

PER LA SALSA AL CURRY

PANNA FRESCA 6 cucchiaini da tavola

SALSA AL CURRY Salsa al Curry Calvè - 3
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Legate i medaglioni di filetto di manzo in modo tale che non perdano la forma in cottura.

Fate scaldare in una padella capiente il burro.

Quando il burro sarà ben caldo, adagiatevi i medaglioni di filetto e fateli arrostitire per circa 2 minuti per lato.



- 2** Sfumate, ora, con il Cognac e ultimate la cottura del filetto per un'altro minuto o a seconda del grado di cottura desiderato.



- 3** Rimuovete i filetti dalla padella, salateli con del sale rosso e lasciateli riposare al caldo. Nel frattempo realizzate la salsa al curry: montate leggermente la panna e trasferitela in una ciotola dove unirete la Salsa al Curry Calvè amalgamando i due ingredienti.



4 Prendete i piatti da portata e create un letto d'insalatina fresca. Togliete lo spago dai medaglioni ed adagiateli sul letto d'insalata.

Collocate nel piatto un cucchiaino o una ciotolina colma di salsa al curry e ultimate la decorazione del piatto con altro sale rosso.

