

SECONDI PIATTI

Tasca di filetto al Melisseo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

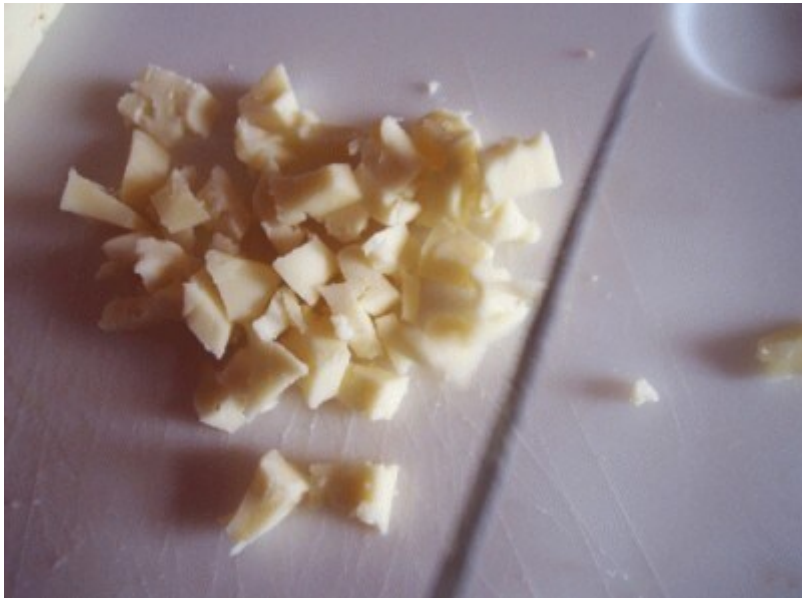
- 150 g di prosciutto cotto
- 100 g di formaggio bel paese
- 1 tasca di filetto di vitello da 400 g
- poco peperoncino
- 4 cucchiari di olio extravergine di oliva
- poco timo essiccato
- 1 cipolla
- poco rosmarino
- 50 g di burro
- 1 bottiglia di vino Melisseo.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a dadini del prosciutto.



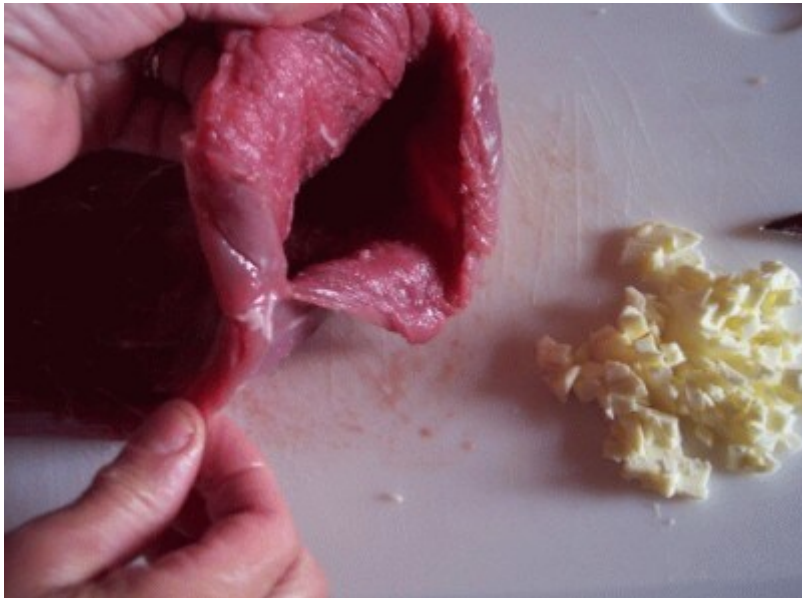
2 Ed il formaggio bel paese.



3 Salare la tasca ed aggiungere del peperoncino.



4 Inserite nella tasca il prosciutto ed il formaggio in modo uniforme.



5 Chiudete con degli stuzzicadenti la parte finale.



6 Rosolare in un padella la carne con l'olio extravergine di oliva ed aggiungere, a piacere, del timo.



7 Disporre sulla carne delle fettine di cipolla e fate cuocere a fiamma moderata.



8 Appena la carne si sarà colorata aggiungete del rosmarino.



9 Trasferire in una pirofila coperta di carta forno e coprite dei pezzettini di burro (faranno in modo che la carne rimanga morbida) ed infornare per circa 20 minuti al 240°C.



10 Nella padella versate sul sughetto rimasto del vino rosso e far evaporare a fiamma vivace.



11 Con il frullatore ad immersione frullare il tutto.

Versate il liquido sulla carne.



12 Continuare la cottura irrorando se è necessario con il liquido.



13 A cottura ultimata fate raffreddare la carne ,in seguito affettarla e servirla con il liquido rimasto.

