

SECONDI PIATTI

Filetto al porcino

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Filetto al porcino : pura poesia nel piatto! Un secondo piatto irresistibile, dal sapore unico e dal profumo eccezionale. Un mix di aromi e consistenze, rendono questa proposta assolutamente da provare. La particolarità di questa versione è che il fungo porcino viene fritto, in questo modo resta bello compatto e sodo, pronto ad accogliere il pezzo di carne. Un secondo perfetto nella stagione autunnale, quando i porcini sono al top e se ne trovano anche in abbondanza. Provate questo piatto raffinato ed elegante e magari proponetelo durante una cena importante, quando avete bisogno di un tocco di classe in più per fare un'ottima figura.

Se poi amate i porcini come noi, vi proponiamo di aggiungerli alla [carbonara con lo speck](#).

INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO da 250 g l'uno circa -
4

FUNGHI PORCINI solo le cappelle - 4

SALVIA 2 rametti

ROSMARINO 2 rametti

OLIO DI SEMI 300 ml

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BURRO noce - 1

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta del filetto al porcino, la prima cosa da fare è riempire una pentola dai bordi alti di olio, aggiungete un rametto di rosmarino, uno spicchio di aglio e un rametto di salvia, in questo modo l'olio si aromatizzerà grazie alla presenza di questi ingredienti e la cappella del porcino avrà un sapore ancora più aromatico.

2 A questo punto, avendo cura di controllare che l'olio abbia raggiunto la giusta temperatura per una frittura, friggete le cappelle dei porcini per circa 5 minuti circa, ma questo dipende molto dalla grandezza dello stesso.

3 Una volta cotto, scolateli dall'olio e fateli asciugare un po' su carta assorbente.

In una padella versate un filo di olio, aggiungete uno spicchio di aglio e quando l'olio inizia a sfrigolare, aggiungete i filetti di manzo facendoli rosolare in modo uniforme su tutti i lati, sigillando così i succhi al suo interno.

4 Cuocete i filetti per il tempo necessario ad ottenere il grado di cottura desiderato, per una cottura al sangue vi ci vorranno circa 2-3 minuti in tutto.

A circa metà cottura aggiungete una noce di burro, un rametto di salvia del rosmarino e terminate la cottura del filetto irrorandolo continuamente con il fondo aromatico che si verrà a creare.

5 Impiattate la carne e ultimate il piatto con un filo di olio extravergine d'oliva a crudo, aggiungendo qualche fiocco di sale e regolando il pepe. Adagiate in fine il cappello del fungo, decorate con le erbe aromatiche e portate tutto in tavola!

CONSIGLIO

Posso utilizzare anche altri tipi di tagli di carne?

Certo, puoi utilizzare anche del contro filetto ma potresti optare anche per dei semplici straccetti di carne.

Come si pulisce il fungo?

Devi utilizzare una spazzola o una spugna in modo da eliminare la maggior parte del terreno.

Posso utilizzare delle erbe secche?

Se non disponi di quelle fresche, certamente, ma di certo perde un po' nell'aroma.