

SECONDI PIATTI

Filetto al porcino

di: *Cookaround*

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