

SECONDI PIATTI

## Filetto allo speck

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **filetto allo speck** è un secondo piatto decisamente invernale, dal peso calorico importante, costituisce una sorta di rivisitazione del più celebre filetto al pepe verde dove la presenza di una salsa alla panna avvolge il filetto come in una copertina.

In questa variante la nota sapida ed affumicata dello speck rende il tutto più invitante e dal carattere deciso.

### INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO medaglioni - 4  
SPECK affettato - 200 gr  
BURRO 100 gr  
PANNA 1 bicchiere  
SCALOGNO 1  
SALE  
PEPE NERO

### PER ACCOMPAGNARE

POMODORI CILIEGINI  
INSALATA MISTA

## PREPARAZIONE

**1** Ricavate quattro medaglioni dal filetto, oppure fateveli preparare dal vostro macellaio di

fiducia.



- 2 Rifilate le fette di speck per renderle più regolari ed utilizzatele per avvolgere i medaglioni di manzo.



- 3 Fissate il tutto con dello spago da cucina che servirà sia per tener fermo lo speck sia per mantenere i medaglioni in forma.



- 4 Scaldate una noce di burro ed un filo d'olio extravergine d'oliva in una padella sufficientemente capiente per poter accogliere tutti i medaglioni.



- 5 Aggiungete i medaglioni alla padella con il grasso sfrigolante e fateli rosolare da entrambi i lati.





6 Nel frattempo tagliate a pezzettini minuscoli i ritagli di speck, serviranno più tardi.



7 Protrarre la cottura dei filetti per un totale di circa 10 minuti irrorandoli con il fondo di cottura per cuocerli uniformemente.



8 A cottura ultimata, mettete da parte i medaglioni a riposare.





9 Nel frattempo, tritate lo scalogno e fatelo soffriggere nel fondo di cottura dei medaglioni.



10 Aggiungete i pezzettini di speck e fate soffriggere anch'essi.



**11** Unite, infine la panna e lasciate insaporire per un paio di minuti.



**12** Liberare i medaglioni dallo spago e rimetteteli in padella con la salsa e lasciate insaporire per un altro paio di minuti; salate e pepate a piacere.





13 Prepare un'insalata mista di pomodori e insalatina.



14 Servite i medaglioni con la salsa allo speck accompagnandoli con l'insalata mista appena preparata.

