

SECONDI PIATTI

# Filetto ai peperoni

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Piemonte*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *35 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO 600 gr  
PANCETTA (TESA) 40 gr  
CIPOLLE ½  
PEPERONI 2  
POMODORI 2  
BASILICO 4 foglie  
BURRO 80 gr  
VINO ROSSO 2 bicchierini  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Fasciate ogni fetta di filetto con una fettina di pancetta e legatela con dello spago da

cucina per fermarla.

In una padella rosolate nel burro la cipolla finemente tritata. Quando è imbiondita unite la carne, conditela con sale e pepe e fatela leggermente dorare dalle due parti.



**2** Sfumate col vino e lasciatelo evaporare.



**3** Unite i peperoni mondati di gambo, semi, costole interne, lavati e tagliati a pezzi, i pomodori lavati, tagliati a spicchi, strizzati per eliminare i semi ed il basilico tritato.



4 Condite con altro sale e pepe, coprite e cuocete a fuoco moderato per 30 minuti. Servite caldo cospargendo con prezzemolo tritato.