

SECONDI PIATTI

Filetto al Cabrales

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



800 G DI VITELLO O DI FILETTO, 80 G DI CABRALES (O GORGONZOLA PICCANTE), 2 DL DI PANNA LIQUIDA, UN POCO DI BRANDY, 1 DL DI SUGO DI CARNE, SALE, 60 G DI BURRO. COME ACCOMPAGNAMENTO

funghi e patatine novelle.

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola sul fuoco mettete il burro. Quando sarà spumeggiante aggiungete la fesa (o il filetto) suddivisa in 4 porzioni. Fatela rosolare da entrambi i lati, quindi aggiungete il Cabrales, il brandy, il sugo di carne e la panna. Quando la carne sarà cotta al punto giusto, ritiratela dalla casseruola e tenetela in caldo. Fate ridurre un poco la salsa e versatela quindi sulle porzioni di carne. Servite

accompagnando con funghi e patatine novelle, fatti saltare in padella.