

SECONDI PIATTI

# Filetto al latte

di: *Emanuela*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *60 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO 4  
LATTE INTERO 500 ml  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
BURRO 50 gr  
ROSMARINO 1 rametto  
SALE  
PEPE NERO

## PER LE PATATE

PATATE medie - 4  
ROSMARINO 1 rametto  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate come prima cosa il filetto pulendolo dal grasso in eccesso e tagliandolo in 4 medaglioni.



- 2 Sbucciate, lavate ed affettate finemente le patate a dischetto.



- 3 Ungete una teglia e aggiungete del sale e del pepe.



4 Allineate le fette di patata realizzando un letto.



5 Ungete con poco olio e cospargete il tutto con il rosmarino. Salate e pepate.



6 Infornate a 180°C per circa 30 minuti o fino a doratura.



7 Scaldate molto bene il burro in una padella ed aggiungete il rosmarino.



8 Legate i filetti con lo spago per mantenerli in forma durante la cottura.



9 Unite i filetti alla padella e fateli rosolare per bene portandoli al grado di cottura desiderata.





**10** Togliere i filetti dalla padella e metterli da parte a riposare.



**11** Sfumate il fondo di cottura con il vino bianco e lasciate ridurre sul fuoco.



**12** Salate i filetti e il fondo di cottura in padella.



**13** Aggiungete il latte al fondo di cottura e fate ridurre fino ad ottenere una salsina.





**14** Liberare i filetti dallo spago ed impattateli con le patate e la salsa.



**15** Servite il filetto sopra un letto di patate, accompagnandolo con il fondo di cottura.

