

SECONDI PIATTI

## Filetto al pepe verde

di: *frangipane*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

4 filetti manzo  
1/2 bicchiere brandy  
150 ml panna  
150 ml sugo di arrosto o fondo bruno o demiglace  
1 cucchiaino senape  
pepe verde in salamoia  
burro  
farina

### PREPARAZIONE

**1** Ingredienti: filetto di manzo, pepe verde (ho usato quello in salamoia che va accuratamente lavato attraverso un colino per eliminare la salamoia, ma va benissimo anche quello secco macinato al momento), burro, mezzo bicchiere di brandy un dito di

sugo di arrosto (demi glace) o di fondo bruno o di brodo ristretto, farina, senape (facoltativa, ma ci sta benissimo secondo me), panna fresca.



**2** Scolate il pepe dalla salamoia e schiacciatelo nel mortaio il pepe verde.

Infarinate i filetti, pressateli nel pepe da ambo i lati, metteteli in padella cuoceteli 2 minuti per parte, salate, togliete i filetti mettendoli al caldo tra due piatti.

Versate il brandy per deglassare, lasciatelo evaporare quasi del tutto, aggiungete un dito di demiglance, unite la panna, aggiungete un cucchiaino di senape, fate restringere e rimettete dentro i filetti per farli insaporire.

