

SECONDI PIATTI

Filetto al pepe verde e panna acida

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO medaglioni - 4

PANNA ACIDA 200 ml

PANNA DA CUCINA 100 ml

PEPE VERDE IN SALAMOIA 2 cucchiari da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiari da tavola

SALE

Il filetto al pepe verde e panna acida, si ispira al classico filetto al pepe verde, ma noi lo abbiamo rinnovato senza snaturarlo utilizzando al posto della panna, la panna acida: un sapore che è tutto da provare!

PREPARAZIONE

1 Scaldate una padella, preferibilmente di ferro, con un giro d'olio extravergine d'oliva.

Non appena l'olio è ben caldo, ponete in padella i filetti di carne per farli rosolare e affinché i sughi della carne si sigellino all'interno del filetto stesso.



2 Prelevate i filetti dalla padella al grado di cottura desiderato.





- 3 Nella stessa padella dove avete cotto i filetti unite un paio di cucchiaini di pepe verde in grani mantenendo il fuoco vivo sotto la padella.

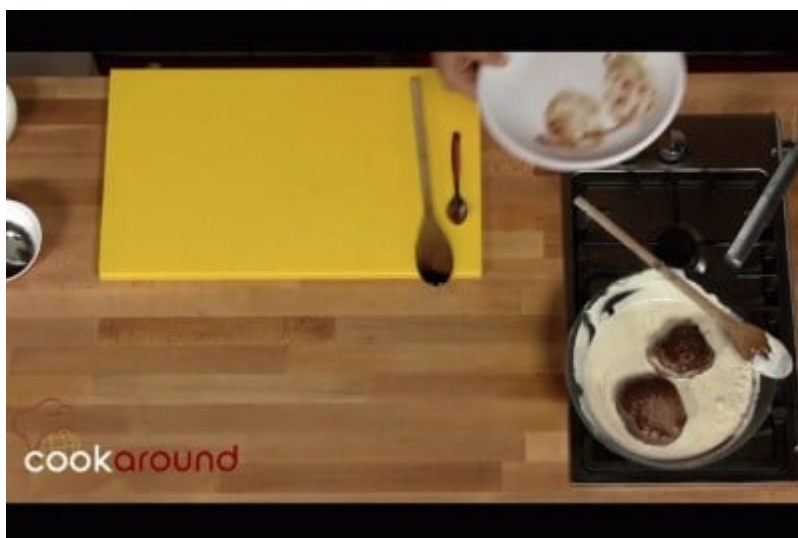
Abbassate il fuoco ed unite due cucchiaini abbondanti di panna acida e poca panna fresca alla padella con il pepe verde.



- 4 Quando la panna si sarà ben amalgamata al fondo di cottura della carne, unite dell'altro pepe verde insieme a poca salamoia di conserva dello stesso.



- 5 E' il momento di rimettere in padella i filetti di manzo affinché s'insaporiscano con la crema appena realizzata.



- 6 Spegnete il fuoco e lasciate riposare la preparazione per circa 5 minuti.

Servite i filetti al pepe verde nappandoli con il fondo di cottura.



NOTE