

SECONDI PIATTI

# Filetto al pepe verde

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO 600 gr  
PEPE VERDE 4 cucchiaini da tavola  
BRANDY 4 cucchiaini da tavola  
PANNA 10 cl  
BURRO 40 gr  
SALE

Il **filetto al pepe verde** è un secondo di carne molto gustoso e saporito.

Un classico piatto della domenica, il suo gusto particolare e delicato conquisterà anche gli ospiti o i commensali più esigenti.

Siamo sicuri che seguendo il nostro passo passo il filetto al pepe verrà ottimo!

Credete sia difficile da preparare? La ricetta del filetto al pepe verde invece vi stupirà perché è semplice e veloce. Quando volete poi provare qualcosa di più rustico, realizzate la ricetta dello spezzatino di carne con le patate, altrettanto buono e piacerà di certo a tutta la famiglia!

# Preparazione

- 1 Prendete i filetti e legateli con dello spago da cucina per tenerli in forma durante la cottura. Sbattete leggermente metà dei grani del pepe e comprimeteli su entrambi i lati di ciascun filetto. In una padella sciogliete il burro, unite il filetto e rosolatelo vivacemente per 3 minuti su ogni lato.



- 2 Nella stessa padella aggiungete il brandy e fatelo fiammeggiare.



- 3 Unite il pepe e la panna e servite caldo.



Consigli