

SECONDI PIATTI

## Filetto al pepe verde: il secondo piatto classico che non passa mai di moda

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Perfetto per le feste: vuoi stupire con un [secondo piatto](#) raffinato e semplice? Il [filetto al pepe verde](#) è la scelta giusta, con una [salsa corposa](#) e una [carne tenerissima](#) che conquista al primo assaggio.

### INGREDIENTI PER CUCINARE IL FILETTO AL PEPE VERDE

FILETTO DI MANZO 500 gr  
PANNA DA CUCINA 100 gr  
SENAPE 40 gr  
BRANDY 40 gr  
BURRO 30 gr  
PEPE VERDE 30 gr  
FARINA 00  
SALE

### COME FARE IL FILETTO AL PEPE VERDE

- 1 Per preparare il filetto al pepe verde per prima cosa lega i medaglioni di carne con uno spago da cucina in modo che non perdano la forma in cottura. Pesta il pepe verde. Passa la carne nella farina e poi aggiungi dei grani di pepe verde sulla carne facendo pressione con la mano per farli aderire.





2 In una padella metti il burro e lascialo sciogliere, aggiungi il filetto infarinato e lascialo rosolare per un paio di minuti girandolo con delle pinze da cucina. Aggiungi i grani di pepe verde, il sale, sfuma con il brandy e lascialo evaporare. Togli il filetto dalla padella e mettilo da parte in un piatto.







**3** Come si prepara la salsa per il filetto al pepe verde: aggiungi al fondo di cottura la senape, la panna da cucina e mescola. Rimetti nella salsa i pezzi di filetto e lasciali insaporire un paio di minuti. Il filetto al pepe verde è pronto!





## COME PREPARARE IL FILETTO AL PEPE VERDE, UN CLASSICO

Il filetto al pepe verde è un piatto che evoca il fascino degli anni '80, quando era protagonista delle cene eleganti. Oggi, questa ricetta intramontabile si ripropone come scelta ideale per chi cerca un secondo piatto semplice ma raffinato. Preparato con teneri medaglioni di filetto, una salsa cremosa e il caratteristico aroma del pepe verde, questo piatto conquisterà tutti a tavola.

INTRAMONTABILE DEGLI ANNI '80

# TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Non forare la carne:** utilizza pinze da cucina per girare il filetto, evitando di perderne i succhi.

**Alternativa al brandy:** se non hai il brandy, prova con cognac, vino bianco, rosso o marsala per aromatizzare la salsa.

**Riutilizzo degli ingredienti:** hai avanzato panna o pepe verde? Usali per preparare una pasta cremosa al pepe o un sugo veloce per arrostiti.

## COME CONSERVARE IL FILETTO AL PEPE VERDE

Il filetto al pepe verde va consumato subito per apprezzare al meglio la morbidezza della carne e la cremosità della salsa. Non è consigliato conservarlo in frigorifero.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Scaloppine al gorgonzola: teneri bocconcini di carne con una salsa decisa al formaggio.

Arrosto in pentola: un secondo piatto succulento e delicato.

Pollo al curry: una ricetta speziata e cremosa per un tocco esotico.

Spezzatino: morbido e saporito, ideale per una cena conviviale.