

SECONDI PIATTI

## Filetto al profumo di ginepro con insalata di porcini

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

DOSI PER: [2 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [6 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Filetto al profumo di ginepro con insalata di porcini: un secondo semplice da preparare e gustosissimo. Vedrete che sapore l'abbinamento del filetto con l'insalata di porcini!

### INGREDIENTI

2 tournedos di filetto di vitello tagliati allo spessore di 3 cm  
una manciata di bacche di ginepro  
qualche granello di pepe nero  
2 cucchiaini di senape dolce  
un bicchierino di Gin  
un piccolo porcino dalla polpa bianca e soda  
i gherigli di due noci fresche  
olio extravergine d'oliva  
timo  
40 g di burro  
pepe bianco.

### PREPARAZIONE

- 1 Cominciate col pestare grossolanamente il pepe nero ed il ginepro in un mortaio, a parte stemperate la senape con poca acqua calda.

Affettate il porcino sottilmente e conditelo con olio e poco timo. Per conservarlo mentre cuocete la carne senza che si ossidi scurendo copritelo con la stagnola ponetelo in frigo.



- 2 In padella fate scaldare un cucchiaio d'olio e 40 g di burro e fateli insaporire con le spezie senza che il fondo inizi a spumeggiare.



- 3 Quando si comincia a sentire il profumo delle spezie stemperate la senape nel fondo di cottura, rosolate la carne salate e pepate con pepe bianco.



- 4 Bastano 2- 3 minuti per lato e resterà al sangue altrimenti aumentate i tempi di cottura. Sfumate con il gin e fate evaporare l'alcol.



- 5 Disponete sul piatto una base con l'insalata di porcino che a questo punto può esser salata,sovrapponetene la carne e finite con i gherigli di noce e qualche cucchiaio del fondo di cottura della carne.

