

SECONDI PIATTI

# Filetto alla bolognese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

FILETTO DI VITELLO 600 gr  
BURRO 30 gr  
PROSCIUTTO CRUDO 30 gr  
DADO PER BRODO DI MANZO 1  
MARSALA 1 bicchierino  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
FARINA 50 gr  
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti utilizzati per realizzare questa ricetta.



**2** Ricavate dal filetto 4 fettine alte 2 centimetri. Infarinatetele leggermente.



**3** Fate scaldare in una padella piuttosto ampia l'olio d'oliva e il burro e ponetevi le fettine di carne, facendole cuocere a fuoco vivace sia da una parte che dall'altra. Salatele con moderazione. A rosolatura completata bagnatele con il Marsala. Quando il vino sarà evaporato, toglietele dal fuoco.



- 4 Versate nella padella un po' d'acqua in modo che si stacchi il fondo di cottura. Fate sciogliere anche l'estratto di carne.



- 5 Sistemate di nuovo le fettine nella padella e su ognuna di esse disponete una cucchiata di parmigiano grattugiato e qualche tocchetto di prosciutto.



- 6 Ponete la padella sul fuoco tenendo la fiamma bassa e coprite con un coperchio. Lasciate cuocere per pochi minuti e poi servite versando sopra i filetti la salsa rimasta nella padella.