

SECONDI PIATTI

Filetto con porcini secchi e tartufo nero

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *elevato*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI

- 4 filetti di vitello alte 2 dita
- 8 cucchiaini di porcini secchi
- 2 scalogni
- 2 spicchi di aglio
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 8 cucchiaini di Porto bianco
- 2 bicchierini di cognac
- 12 cucchiaini di panna fresca
- 2 tartufi neri sale.

PREPARAZIONE



2 Ammollare i porcini in acqua tiepida per 30 minuti, tagliare a pezzettini i funghi.

Tritare lo scalogno.

In una padella mettete lo scalogno con l'olio e fate rosolare a fiamma bassa, dopo 4 minuti unite qualche cucchiaio dell'acqua di ammollo dei funghi precedentemente filtrata.



3 Cotti i funghi unite il filetto e fatelo rosolare.



4 Fate sfumare con il Porto bianco semisecco e fiammeggiate con il cognac.



5 Unire la panna e mescolare.



6 Unite 1 tartufo grattugiato e poco sale.



7 Impiattare e servite con lamelle di tartufo.

