

SECONDI PIATTI

# Filetto di cavallo con salsa di morchella

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

200g di filetto di cavallo  
50g di morchella  
1/8 l di vino rosso  
burro.

## PREPARAZIONE

- 1 Rosolare il filetto di cavallo nell'olio. Togliere la carne dalla pentola e far riposare al caldo. Preparare la salsa con la morchella, il vino rosso e il burro, quindi restringere. Servire la carne con sopra la salsa.