

SECONDI PIATTI

Filetto di daino al cognac

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

- 2 filetti di daino
- 4 rametti di rosmarino
- poche bacche di ginepro
- una noce di burro
- 1 bicchierino di cognac
- 4 cucchiari di panna.

PREPARAZIONE



2 In una padella mettete il burro, le bacche pestate, il rosmarino e fate rosolare.



3 Unite i filetti e fateli rosolare.



4 Fate cuocere per 10-15 minuti e sfumare con il cognac.



5 Tenete in caldo la carne e unite alla salsa 4 cucchiaini di panna.



6 Filtrate la salsa e servite in piatto da portata riscaldato.



7 L'interno deve risultare così per restare morbido.

