

SECONDI PIATTI

# Filetto di daino al Cognac

di: *ropa55*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

---



## INGREDIENTI

- 1 filettuccio di daino
- 2 rametti di rosmarino
- qualca bacca di ginepro
- 1 noce di burro
- un po' di Cognac
- 2 cucchiari di panna sale.

## PREPARAZIONE



- 2 Pestare le bacche di ginepro, rosolarle con gli altri gli odori nel burro, e poi colorire bene la carne.





**3** Cuocere velocemente 10 - 15 minuti al massimo, poi sfumare il cognac.



- 4 Togliere e tenere in caldo la carne, unire alla salsa 2 cucchiari di panna, filtrare la salsa e servire in piatto da portata riscaldato.



5 L'interno deve esser così per restare mordido.

