

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo al limone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Se siete sempre alla ricerca di ricette a base di carne rossa e cercate sempre nuovi modi gustosi di prepararla, il Filetto di manzo al limone è davvero ciò che fa per voi.

Un filetto di manzo succulento e ricco di gusto. L'accento acre dato dal limone e anche dalla sfumata d'aceto di vino bianco rende il sapore del filetto meno banale, provatelo se avete bisogno di un secondo piatto diverso dal solito!

La sua semplicità di esecuzione vi conquisterà, il sapore gusto finale è davvero notevole! Provate questa ricetta e vedrete che successo!

Se amate i secondi piatti di carne, ecco per voi altre ricette con il manzo:

[spezzatino di manzo](#)

[manzo all'arancia piccante](#)

[stufato di manzo con le mele](#)

INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO a persona - 150 gr

LIMONE oppure 1 cedro non trattato - 1

ROSMARINO 1 rametto

ALLORO 1 foglia

VINO BIANCO 100 ml

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaio da tavola

BURRO 20 gr

FECOLA DI PATATE oppure farina - 1 cucchiaio da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1 cucchiaio da tè

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Salare e pepare il pezzo di carne e metterlo a rosolare in olio, aggiungendo il rametto di rosmarino, la foglia d'alloro e due bei pezzi di limone con tutta la buccia.



- 2 Far colorire la carne a fuoco vivo, e continuare la cottura sfumando il vino bianco e lasciando incoperchiata la padella, il tutto per 15 minuti, se tendesse ad asciugare troppo unire poco brodo vegetale.





3 Togliere le erbe aromatiche ed il limone e sfumare il cucchiaio d'aceto.



4 Addensare la salsa con un ricciolo di burro.



- 5 Scaloppare la carne e servire coprendo con la salsina e accompagnandola con patate al forno e due fettine di limone.





Tratta dal Cucchiaino d'Argento.

NOTE