

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo, broccolini e radicchio alla griglia con salsa al vino rosso e timo

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Se volete portare a tavola un secondo di carne molto saporito e scenografico il filetto di manzo, broccolini e radicchio alla griglia con salsa al vino rosso e timo fa proprio al caso vostro. La sua carne tenera e umida, abbinata a al radicchio e alla salsa al vino rosso diventa davvero irresistibile!

Pregustate una crociera Royal Caribbean preparando a casa uno dei piatti che potrete assaporare a bordo!! Per il racconto della crociera, andate [qui](#).

Per maggior informazioni cliccate [qui](#).

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO filetti - 4

CAROTE BABY o mini - 8

BROCCOLETTI 350 gr

RADICCHIO 1

PATATE 4

TIMO fresco -

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

VINO ROSSO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa mettete una ciotola piena di acqua nel congelatore.

Prendete una pentola per la cottura a vapore e mettetela sul fuoco.

Preparate le verdure: lavate e pulite i broccoletti e metteteli nel cestello per la cottura al vapore; pulite le carote e, se non avete le baby, dividetele a metà e unitele ai broccoli; infine pelate le patate, tagliatele a pezzetti per agevolare la cottura e aggiungetele alle altre verdure.



- 2** Mettete il cestello sulla pentola dove avrete versato dell'acqua e lasciate cuocere per circa 5 minuti da quando l'acqua spicca il bollore.

Nel frattempo mettete una griglia sul fuoco e preparate il radicchio: tagliatelo in 3 pezzi senza togliere la parte terminale e mettetelo a bagno nella ciotola con l'acqua ghiacciata per qualche minuto.

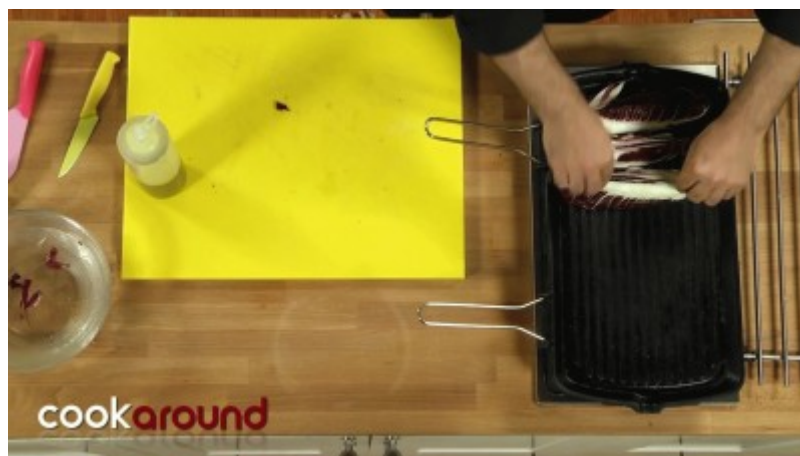
Questa operazione serve per attenuare il sapore amaro tipico di questa verdura.



3 Spegnete il fuoco sotto la pentola a vapore e tenete le verdure al caldo.

Asciugate il radicchio con della carta assorbente e conditelo con del sale, pepe e olio extravergine d'oliva.

Quando la griglia è calda fatevi grigliare il radicchio da entrambi i lati.



4 Preparate una padella con un filo d'olio e fate prendere calore. Quando l'olio è caldo trasferite il radicchio nella padella, aggiungete due pizzichi di zucchero e sfumatelo con il

vino rosso.

Lasciate cuocere a fiamma vivace.

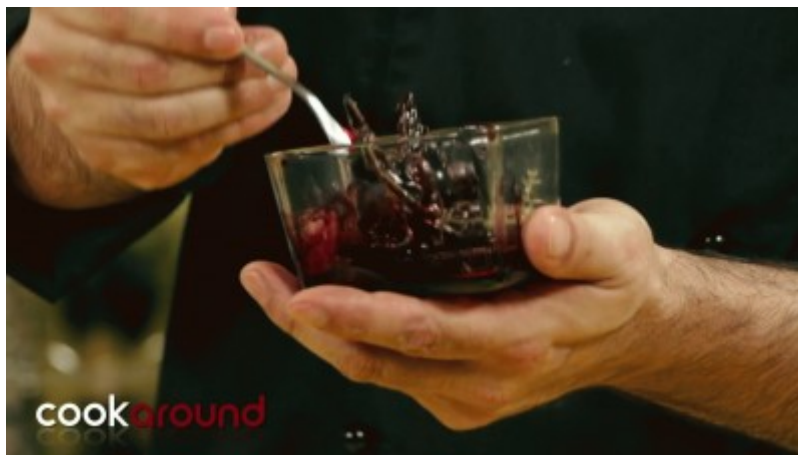


- 5 Nel frattempo prendete i filetti, legateli con dello spago affinché conservino la forma anche in cottura; conditeli con un filo d'olio extravergine d'oliva e cuoceteli sulla griglia fino a raggiungere il grado di cottura desiderato.





- 6 Preparate la riduzione di vino: prendete un pentolino, versateci il vino rosso con lo zucchero e il timo fresco e lasciate bollire finché non si sarà ridotto trasformandosi in una crema sciropposa.



- 7 Servite i filetti di manzo accompagnandoli con le verdure e la riduzione di vino e timo.

