

SECONDI PIATTI

Filetto di scottona con cavolo nero e crema di Cuore

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 Cuore di dado Knorr
- 2 filetti di scottona (circa 200 g ciascuno)
- 200 g di cavolo nero
- pepe nero
- zucchero
- olio
- acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Iniziamo facendo del brodo con 1/4 di CUORE DI DADO KNORR, quando inizia a bollire immergerci le foglie del cavolo, ben pulite ed abbassare la fiamma.
Prendiamo il filetto, togliamo le parti grasse e lo mettiamo a scottare sulla griglia calda e spennellata con olio di oliva. Far cuocere qualche minuto da entrambi i lati e chiudere in foglio di carta alluminio per mantenere il filetto caldo.

Togliamo le foglie di cavolo dal brodo e mettiamole ad asciugare.

In una piccola padella antiaderente mettiamo 2 cucchiai di olio di oliva, la punta di un cucchiaio di zucchero, qualche cucchiaio di acqua e il restante CUORE DI DADO KNORR. Facciamo sciogliere ottenendo una crema densa.

Tagliare il filetto a fette, comporre il piatto alternando foglie di cavolo e filetto e guarnire con la crema di CUORE DI DADO KNORR e del pepe nero macinato al momento.