

SECONDI PIATTI

Filetto di vitello in mantello di pancetta e verza

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [16 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FILETTO DI VITELLO 400 gr
PANCETTA AFFUMICATA 200 gr
FUNGHI trifolati - 100 gr
VINO BIANCO ¼ bicchieri
CAVOLO VERZA sbollentate - 4 foglie

PREPARAZIONE

1 Rosolate i filetti per 3 minuti per lato e lasciateli raffreddare.



2 Stendete la pancetta tagliata fine e larga su due quadrati di carta stagnola, sovrapponete le foglie di verza, i funghi trifolati e il filetto.





3 Rotolate stretto il tutto e infornare per 10 minuti a 180°C.



4 Servitelo tagliato a fettine con una salsina al brandy.

Per la salsa: nella padella dove è stata rosolata la carne spruzzate un po' di brandy.



5 Aggiungete un mestolino di brodo e una noce di burro infarinata e lasciate cuocere per un minuto.

