SECONDI PIATTI

Medaglioni ai tartufi neri

LUOGO: Europa / Italia / Umbria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

4 fette di filetto di manzo

olio

burro

farina

marsale

sale e pepe

4 fettine di groviera

1 piccolo tartufo nero

4 fettine di prosciutto crudo

4 crostoni di pane fritto.

PREPARAZIONE

1 Mettete in una padella qualche cucchiaiata di olio e una noce di burro. Portate la padella sul fuoco e quando i grassi saranno caldi, fateci rosolare le fette di filetto voltandole perchè prendano colore da ambo le parti.

Spruzzatele poi con una cucchiaiata scarsa di farina e bagnatele con mezzo bicchiere di marsala.
Quando il vino sarà evaporato, condite la carne con sale e pepe e lasciatela cuocere.

A cottura completa delle fette di filetto, ponetele in un piatto da forno e su di esse disponete le fettine di prosciutto e sopra ancora le fettine di groviera e passate il piatto in forno caldo per pochi minuti affinchè il formaggio possa fondersi.
Disponete ogni medaglione su una fetta di pane a cassetta fritta nel burro che avrete sistemato in un piatto di servizio e spargete su tutto il tartufo nero ritagliato in fettine sottilissime.