

Ricetta: Filetto al pepe verde

Author: WWW.MISYA.INFO

Il filetto al pepe verde è un secondo piatto veloce da preparare, gustoso e dal sapore molto aromatico.

Ieri sera ho voluto anticipare il San Valentino preparando la ricetta del filetto al pepe verde al mio amore che va pazzo per la carne, soprattutto quella di manzo. La ricetta è di mio zio Canio ed è una variante della ricetta originale che prevede il brandy al posto del vino rosso. Io e il mio ragazzo abbiamo apprezzato molto: voto 10. La ricetta è molto semplice, dovete però stare attenti ai tempi di cottura della carne che possono variare dallo spessore che ha il filetto e se preferite la carne un po' più al sangue, fatto sta che il filetto deve rimanere rosato all'interno quindi non necessita di una cottura di molti minuti. Provate la ricetta anche voi e fatemi sapere.

Ingredienti per 2 persone:

- 2 filetti di manzo da 200 gr l'uno
- 3 cucchiaini di panna da cucina
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di pepe verde
- 1 noce di burro
- vino rosso
- sale

Tempo di preparazione: 5 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 15 min

Procedimento per preparare il filetto al pepe verde

Far sciogliere una noce di burro in una padella antiaderente, aggiungere i filetti e farli cuocere in padella.

Cuocere i filetti da entrambi i lati e quando saranno ben dorati sollevarli dalla padella e tenerli a parte al caldo.

Fate deglassare il fondo di cottura aggiungendo il vino rosso.

Aggiungere ora panna da cucina, la senape e i grani di pepe con un po' della loro acqua.

Mescolare con un mestolo di legno, salare e far amalgamare la salsina a fuoco lento.

Porre di nuovo i filetti al pepe verde qualche secondo in padella a insaporire nel sughetto.

Disporre i filetti al pepe verde nei piatti nappando con la salsa di cottura.