Alessandro Borghese Kitchen Sound, un bel filetto al pepe verde. VIDEO

borghese-2-fe02fb1f

FILETTO AL PEPE VERDE
(Costo €€ - Tempo 3ore 35min - Difficoltà #)

Ingredienti
4 medaglioni di filetto di manzo (150-200 g ciascuno)
2 cucchiai di pepe verde
30g burro
1 bicchierino di brandy
150-180 ml panna fresca
1 cucchiaio di senape
Olio EVO q.b.
Farina q.b.
Salvia q.b.

Preparazione:
Scalda a fiamma dolce una padella con olio extravergine di oliva, burro e pepe verde pestato.
Lega il filetto con spago da cucina, seguendo il suo perimetro.
Rosola la carne in padella per qualche minuto aumentando l'intensità della fiamma.
Sfuma con il brandy e lascia evaporare.
Togli il filetto dal fuoco e aggiungi farina setacciata, senape e panna all'interno della padella per creare una salsa.
Quando la salsa avrà "legato", aggiungi nuovamente la carne e prosegui la cottura. Lascialo insaporire.
Leva lo spago e preparati a servirlo a tavola.

Decora con foglioline di salvia e tanta salsa!

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno