Alessandro Borghese Kitchen Sound, filetto con panna affumicata. VIDEO

borghese-22-67e5dae2

https://vimeo.com/433842697

FILETTO, PANNA AFFUMICATA CON PEPE DELLA TASMANIA E MISTICANZA

Tempi:*
Costi:**
Difficoltà:*

Ingredienti per 2 persone:
2 filetti di manzo
100 g fave fresche senza buccia
3 ravanelli freschi
1 costa di sedano
2 rametti di erbe aromatiche legnose (timo, rosmarino)
200 g di panna da cucina
1 rametto di basilico
pepe della Tasmania q.b.
sale e olio q.b.

Preparazione:
Mondare il sedano e i ravanelli. Tagliare i ravanelli a fette sottili e mettere in acqua fredda per farli diventare croccanti. Tagliare il sedano con il pelapatate, dalla parte dello spessore e ricavare delle julienne fini; quindi metterli in acqua insieme ai ravanelli e lasciar riposare in frigorifero.
In una larga padella, con un cannello, dar fuoco a un pezzo di carbone vegetale, aggiungere i rametti di erbe fresche e chiudere con un coperchio. Scaldare la panna, metterla in una piccola bowl di

acciaio. Dopodichè versarla nel tegame, con la brace e i rametti aromatici, per cinque minuti. Togliere la panna dell'affumicatura, aggiustare di sale e pepe della Tasmania macinato.
Pulire il filetto e cuocerlo in padella con un filo d’olio. Condire con olio, sale, foglie di sedano e basilico la misticanza.
Impiattare il filetto accompagnandolo con qualche cucchiaiata di panna affumicata e l’insalatina di fave, sedano e ravanelli.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno