

Alessandro Borghese Kitchen Sound, filetto cioccolato e mele. VIDEO

borghese-1-cd665392

FILETTO CIOCCOLATO E MELE

Tempi:**

Costo:**

Difficoltà: ***

Ingredienti per 4 persone:

800 g di filetto

20 g di olio evo

1 spicchio d'aglio

1 rametto di rosmarino

Sale e pepe q.b.

800 g di patate

30 g di burro

1 rametto di salvia

Per la salsa:

250 g di mela Pink Lady

100 g di sedano

2 g di aceto di mele

8 g di zucchero

3 g di sale

10 g di cioccolato

Preparazione:

Per la salsa: iniziare centrifugando o estraendo il succo della mela e dal sedano. Poi versare i succhi in un recipiente e aggiungere l'aceto di mele e portare ad ebollizione. Aggiungere zucchero e salare, lasciar ridurre leggermente. Infine, aggiungere il cioccolato e riportare tutto sul fuoco per farlo sciogliere lentamente.

A parte lavare le patate e cuocerle in una pentola con acqua per circa 30' min. Lasciarle raffreddare e poi tagliarle a rondelle. Far sciogliere il burro in padella, aggiungere uno spicchio di aglio, del rosmarino e cuocere lentamente le patate per 8 minuti per lato a fuoco basso. Aggiustare di sale e aggiungere la salvia tritata.

Porzionare il filetto, cospargerlo con sale e pepe e massaggiarlo dolcemente per insaporire i tessuti. In una padella con burro, aglio e rosmarino cuocere il filetto, lasciar arrostitire la carne 2/3' min. per lato a temperatura medio alta. Impiattare accompagnando il filetto con le patate e la salsa di mela, sedano e cioccolato.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**