



Medaglioni di filetto al pepe verde

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 medaglione di filetto di manzo
- 40g burro
- 40g brandy
- 4EL pepe verde in salamoia scolato
- 200g panna fresca
- 0EL senape
- q.b. sale

Preparazione

1. Legare il filetto con lo spago da cucina per mantenere la forma circolare. Far sciogliere il burro in una padella antiaderente e rosolare il filetto a fiamma medio alta per un paio di minuti da entrambi i lati.
2. Quando è ben rosolato sfumarlo con il brandy, fiammeggiarlo e quando l'alcool sarà evaporato togliere il filetto dalla padella e trasferirlo in un piatto coprendolo con l'alluminio.
3. Versare nella padella il pepe verde, la senape e la panna, deglassare il fondo della padella e far restringere la salsa per qualche minuto.
4. Rimettere il filetto nella padella per riportarlo in temperatura quindi trasferirlo in un piatto, eliminare lo spago e servirlo nappato con la sua salsa.
5. A piacere potete accompagnarlo con patate arrosto.