

FILETTO DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

30/60 min

INGREDIENTI (X 4 PERSONE)

gr.400 di filetto di vitello
gr.40 di funghi porcini secchi
olio extravergine di oliva
2 patate grosse
1 bicchiere di vino bianco
1 pomodoro pelato
Rosmarino
Sale e pepe q.b.

Per la guarnizione:

1 julienne di pomodoro pelato
un ciuffo di rosmarino.

PREPARAZIONE

Reidrattare e pulire i porcini secchi come suggerito alla voce "I nostri consigli d'uso". Tagliateli a pezzetti e fateli saltare in padella con un filo d'olio e aglio che poi toglierete. Tagliarle le patate a spicchi grossi e lessarle per soli 5 minuti (meglio a vapore sempre a metà cottura). Metterle quindi da parte in un piatto. In una padella ben calda versare un filo di olio extra vergine di oliva. Unirvi un ramoscello di rosmarino intero, rosolarlo ben bene, quindi toglierlo e versare nella padella gli spicchi di patate. Girare gli spicchi di patate più volte, salare, pepare e farli rosolare completamente. Metterli da parte e preparare i medaglioni di filetto. Su un tagliere pulire bene il filetto dai grassi e dalle nervature. Tagliarlo in medaglioni dello spessore di circa 3 centimetri e accomodarli in un piatto. Nel frattempo, mettere sul fuoco a fiamma vivace una padella, aggiungere un filo di olio extravergine di oliva e lasciarlo riscaldare. Quando l'olio sarà ben caldo versare i medaglioni di vitello, rosolarli ben bene e unire i funghi porcini.



Le Ricette

Salare e pepare. Bagnare con vino bianco, quindi farlo evaporare a fiamma moderata. Nel frattempo tagliare il pomodoro pelato alla julienne. Versarne una parte nella padella facendo cuocere solo per un minuto, così da mantenerli intatti.

Togliere la padella dal fuoco, disporre sul piatto da portata le patate a raggiera e affiancare i medaglioni di filetto con funghi porcini. Irrorare il piatto con la salsa di cottura. Guarnire con un ciuffetto di rosmarino fresco ed i pomodori alla julienne.