

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 cucchiaini di pepe verde

30g burro

1 bicchierino di brandy

150-180 ml panna fresca

1 cucchiaino 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