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 arrostire 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