

FILETTO AL PEPE VERDE

Il filetto al pepe verde è un classico secondo piatto molto apprezzato e diffuso.

È semplice e veloce da preparare, ed è molto gradito in quanto gustoso, delicato e aromatico; è un'ottima idea per una cena con invitati.

Non dimentichiamo però che il filetto al pepe verde non è un piatto da preparare spesso, in quanto molto sostanzioso, grazie alla carne scottata nel burro e condita con la panna.

Ingredienti:

Carne bovina filetto di manzo 4 fette (circa 150-200 gr l'una)

Burro 1 grossa noce

Senape classica 2 cucchiaini

Pepe verde in grani in salamoia 2 cucchiaini

Brandy 1 bicchierino

Sale q.b.

Preparazione:



Per preparare il filetto al pepe verde per prima cosa legate il filetto con dello spago (1), schiacciate con il pestacarne un cucchiaino di grani di pepe verde (2) sgocciolati dalla salamoia e fateli aderire premendoli sulla superficie delle 4 fette di carne (3).



Sciogliete una noce di burro in una padella e fate scottare i filetti a fuoco allegro 2 minuti per lato (4), dopodiché toglieteli e conservateli al caldo. Deglassate il sughetto rimasto con il brandy (5), e unite la senape (6).



Versate poi nella pentola la panna fresca (7), il resto del pepe verde (8), il sale e fate addensare leggermente il tutto a fuoco moderato. Ponete di nuovo i filetti qualche secondo in padella (9) a insaporire con il sughetto. Disponete i filetti al pepe verde su piatti da portata scaldati, servendoli ben caldi e cosparsi della salsa di cottura.

Conservazione

Conservate il filetto al pepe verde, chiuso in un contenitore ermetico e posto in frigorifero, per un giorno al massimo.

Curiosità

Il pepe verde, si ottiene raccogliendo i frutti dalla pianta rampicante quando sono ancora acerbi: il suo gusto risulta così fruttato e leggermente piccante.

Si conserva poi in salamoia, nell'aceto o si essicca.