



## RICETTA: FILETTO IN SALSA DI PORRI



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 20 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di filetto di manzo intero
- 2 porri
- 100 ml di panna
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchierino di Brandy
- 1 cucchiaio di senape
- 200 ml di brodo
- 1 cucchiaio di pepe verde in salamoia
- 6 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale
- pepe

### Olio consigliato:



Robusto

### Preparazione:



Sala e pepa la carne (1), adagiala in un tegame con l'olio caldo e falla rosolare uniformemente. Versa il Brandy (2) e continua la cottura per circa 15-20 minuti. Togli la carne e tienila in caldo. Sbuccia i porri, lavali e tritali (3).



Mettili in un tegame, versa il vino e il brodo (4), il prezzemolo, la senape e il pepe verde (5). Porta a ebollizione e fai ridurre il liquido della metà. Aggiungi la panna (6), sale, pepe e fai ridurre un po'. Taglia il filetto e servilo caldo, accompagnandolo con la salsa.