



RICETTA: FILETTO DI MANZO ALLA MELANZANA



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 50 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bistecche di filetto di manzo
- 1 melanzana
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- 60 g di ricotta salata
- 1 ciuffetto di basilico
- 5 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- sale e pepe

Olio consigliato:



Robusto

Preparazione:



Taglia la melanzana a dadini (1); mettili in uno scolapasta e cospargili di sale grosso (2). Lascia così per mezz'ora, con un piatto sotto lo scolapasta che raccolga l'acqua in eccesso che scolerà dai pezzetti (3).



Passata la mezz'ora sciacqua sotto l'acqua corrente il sale e tampona i pezzetti con carta assorbente (4). Soffriggi i pezzetti in padella aggiungendo quattro cucchiaini di BERTOLLI ROBUSTO (5), i capperi dissalati, il basilico spezzettato grossolanamente e la ricotta salata grattugiata (6).



È venuto il momento di occuparsi del filetto: sala e pepa la carne (7).

Scalda una bisticchiera con un cucchiaio d'olio e cuoci due o tre minuti per parte (8). I filetti sono pronti: impiattali e aggiungi una cucchiata delle melanzane preparate (9).