

Filetto in crosta di chiodini

Ingredienti :

Filetto di manzo, chiodini surgelati, farina, burro, aglio e prezzemolo.

Preparazione :

- Preparare prima i funghi con un po' d'olio, soffriggendo l'aglio e lasciando cuocere i chiodini per alcuni minuti.
- Quando comincia ad addensarsi il sugo, versare la farina mescolando fino ad ottenere una salsa abbastanza densa.
- Spolverare con il prezzemolo.
- Infarinare per bene il pezzo di filetto, in modo da ricoprire per bene tutta la carne.
- Mettere in un tegame un poco di burro e fate rosolare il filetto.
- Importante: non muovere la carne durante la cottura, in modo che lo strato di farina formi una crosticina che preserva la carne dalla perdita di sugosità.
- Appena la crosta è formata, servire con la salsa di funghi.
-

N.B. Lo so che il filetto è caro, che i chiodini costano, bla, bla bla. Ma se volete mettervi in pace con il mondo intero, una volta ogni tanto, è proprio quello che ci vuole !

