



CARNE

Filetto al pepe verde



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
30 MIN



CALORIE
610K

NOTE

INGREDIENTI

800 g di Filetto di manzo a fette

100 g di Yogurt greco

6 cucchiaini di Brandy

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

10 g di Pepe verde in grani

PER LE PATATE

800 g di Patate novelle

1 rametto di Rosmarino fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Mondate le patate, lavatele senza sbuciarle (spazzolatele con lo spazzolino apposito, se l'avete) e sistematele in una teglia. Ungetele in modo uniforme con un filo di olio e insaporitele con un rametto di rosmarino; salatele e cuocetele in forno caldo a 180°C per circa mezzora (o finché saranno dorate), girandole ogni tanto con una spatola.
- Pestate grossolanamente metà dose di pepe e cospargetevi la carne, facendolo aderire bene, quindi fatele riposare.
- Quando le patate saranno quasi cotte, preparate la carne. Sistemate i filetti in una padella con un filo d'olio caldo e lasciateli rosolare bene per 2 minuti circa da entrambi i lati, a fuoco abbastanza vivace; quindi salateli, toglieteli dalla padella e teneteli in caldo.
- Nella stessa padella versate il brandy e lasciatelo fiammeggiare, inclinando leggermente la padella verso il fuoco; quando sarà evaporato, aggiungete lo yogurt e il resto del pepe e continuate la cottura per 1-2 minuti, in modo da far addensare la crema.
- Negli ultimi istanti di cottura rimettete anche la carne in padella e fatela insaporire nel sughetto. Servite subito il filetto con il contorno delle patate.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Per rendere ancora più aromatica la salsa, per 4 persone, aggiungete 1 spicchio d'aglio schiacciato con un pizzico di sale e uno di curcuma, unendolo appena avete spento il fuoco.