



CARNE

Filetto di manzo alla Rossini

16 Ottobre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
10 MINCALORIE
630K

NOTE

INGREDIENTI

800 g di Filetto di manzo

4 fette di Pancarr

1 Tartufo nero

400 g di Fegatini di pollo

1 cucchiaino di Capperi sott'aceto

1 filetto di Acciuga sott'olio

1 Cipolla rossa

8 cl di Marsala secco

1 noce di Burro

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per saltare)

Sale

Pepe

Preparazione

- Preparate il paté. Lavate e pulite bene i fegatini, eliminando tutte le parti più grasse, poi tagliateli a pezzetti, compresi i cuori.
- Sbucciate la cipolla, tritatela finemente e mettetela in una padella capiente con l'olio. Fatela appassire a fuoco basso per 3-4 minuti, mescolando in modo che non attacchi. Unite i fegatini preparati, condite con un pizzico di sale e fateli insaporire per un paio di minuti a fuoco vivace. Versate metà del Marsala, poi abbassate la fiamma e cuocete i fegatini per circa 10 minuti, con il coperchio: a fine cottura dovranno risultare appena rosati all'interno e ancora morbidi.
- Versate i fegatini in un recipiente alto e stretto, unite i capperi, il filetto di acciuga spezzettato e riducete tutto a purea con il frullatore a immersione, se necessario unite poca acqua. Rimettete nella padella il composto ottenuto e fatelo asciugare a fuoco molto basso, mescolando sempre con un mestolo in legno perché non si attacchi sul fondo. Alla fine versatelo su un piatto piano coperto di carta da forno, lisciatelo formando uno strato con spessore omogeneo di 1 cm circa e fatelo raffreddare, in modo che si compatti. Con il coppapasta ricavate poi dei medaglioni un po' più piccoli della carne e lasciateli sulla carta.
- Tagliate le fette di pancarré della stessa misura della carne, usando un coppapasta; tostatele in una padella antiaderente a fuoco moderato e senza condimento, poi toglietele e mettetele da parte. Aggiungete il burro, fatelo sciogliere e unite la carne. Rosolate a fiamma vivace un paio di minuti per lato, in modo che la carne risulti dorata ma sempre rossa all'interno, alla fine salate e pepate. Scolate i filetti, lasciando nella padella il fondo di cottura, e teneteli in caldo.
- Rimettete la padella su fuoco basso, versate il resto del Marsala, in modo da sciogliere il fondo di cottura della carne; cuocete per qualche minuto per fare addensare la salsa.
- Nel frattempo, fate saltare per pochissimi secondi il tartufo tagliato a fette sottili, in un filo di olio; quando risulterà dorato, toglietelo dalla padella.
- Sul fondo di ogni piatto disponete una fettina di pancarré, un filetto, un medaglione di paté di fegatini (prelevatelo con una paletta piatta molto delicatamente per non romperlo) e qualche fettina di tartufo. Irrorate con la salsa bollente e servite.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- La ricetta originale richiede l'uso del foie gras (paté di fegato d'oca) ma, per motivi di carattere etico (il procedimento per produrre il foie gras è molto doloroso per gli animali), preferiamo suggerirvi questa alternativa che prevede l'utilizzo dei fegatini di pollo.