



CARNE

Filetto di manzo in salsa rosa



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

10 MIN



CALORIE

430K

NOTE

30 MINUTI PER LA MARINATURA

INGREDIENTI

4 fette di Filetto di manzo da 200 g l'una (di spessore minimo 3 cm)

200 ml di Panna da cucina

1 cucchiaio di Concentrato di pomodoro

1 spicchio di Aglio

Timo fresco

10 cl di Vino bianco secco

4 cucchiari di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- In una ciotola mescolate il vino, l'aglio 'vestito' (cioè con la buccia) schiacciato e del timo fresco.
- Immergete le fette di manzo nella marinata, coprite la ciotola con la pellicola e fatele insaporire a temperatura ambiente per mezzora circa, girando la carne un paio di volte.
- Trascorso il tempo previsto, scolate i filetti, sgocciolateli bene, tamponateli con della carta assorbente e appoggiateli su un vassoio.
- Preparate la salsa di accompagnamento. In una padellina versate il liquido della marinata filtrato, unite la panna e poi scioglietevi il concentrato di pomodoro, salate leggermente e mettete sul fuoco medio per pochi minuti finché la salsa si sarà

appena addensata rimanendo però molto cremosa. Spegnete e tenete in caldo.

- Rosolate le fette di carne in una padella con l'olio, 2 minuti circa per lato a fiamma vivace, quindi salate e pepate.
- Trasferite i filetti sui piatti, versatevi sopra la salsa rosa, guarnite con foglioline di timo fresco e servite subito.

Carla Marchetti