

RICETTA DEL GIORNO

Filetto alla carbonade

INGREDIENTI: *Filetto di bue, una carota, una cipolla, un gambo di sedano, burro e vino rosso robusto, sale e pepe.*

PREPARAZIONE: Bollire il vino rosso con un trito di tutti gli ingredienti, ridurlo a una salsa morbida e passare la salsa quindi al setaccio. Saltare in padella i filetti col burro, rosmarino, aglio, sale e pepe, unire la salsa. Spento il fuoco, lasciare per qualche minuto che la carne si impregni della salsa, dopo averla separata dalla salsa, mantecare i filetti con i fiocchetti di burro. Accomodare sul piatto di portata un disco di polenta, leggermente più largo del filetto (la polenta naturalmente va preparata in anticipo), adagiarvi il filetto, insaporirlo con la salsa al vino rosso passata al setaccio e versarvi sopra una crema di cipolla molto densa.