

## Filetto al Gorgonzola e pepe rosa



ricetta  
facile



30 min.



piatto a base  
di carne

### Ingredienti

4 filetti di vitello	60 gr di burro
2 cucchiaini di pepe rosa in salamoia	1 scalogno
200 ml di panna	sale
100 gr. di Gorgonzola dolce	

### Preparazione

Pulite il filetto dal grasso in superficie.

In una casseruola fate sciogliere 30 gr di burro, adagiatevi la carne e rosolatela a fuoco basso per qualche minuto girandola una volta sola. Spegnete il fuoco.

A parte scaldate il restante burro e fatevi appassire lo scalogno tritato, unite il pepe precedentemente schiacciato con i rebbi di una forchetta, la panna e il Gorgonzola tagliato a pezzetti.

Fate insaporire a fuoco dolce per due minuti per far sì che la salsa addensi. Riportate sul fuoco i filetti, scaldateli e unite la salsa al pepe rosa continuando la cottura per 5 minuti aggiustando di sale.

Disponete i filetti di vitello sui singoli piatti e versatevi sopra la salsa al Gorgonzola.