

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 cucchiari 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.