

Filetto di cinta senese con Gorgonzola



ricetta
difficile



più di
60 min.



piatto a base
di carne

Ingredienti

Gorgonzola dolce
filetto di cinta senese
noci
formaggio grattugiato
burro
farina

rosmarino
lardo di Colonnata
brandy
ristretto di Marsala
panna

Preparazione

Tagliare il filetto di cinta fino ad ottenere un medaglione. Batterlo leggermente.

Con un trito di noci e formaggio grattugiato, preparare una cialda.

Riscaldare la padella, aggiungere una noce di burro. Nel frattempo passate il filetto nella farina e poi riponetelo in padella con del rosmarino e del lardo di Colonnata, quindi fate evaporare con del brandy.

Successivamente aggiungere in padella il ristretto di marsala, la panna e il Gorgonzola Igor.

Togliere il filetto e lasciare amalgamare il resto degli ingredienti. Adagiare il filetto all'interno della cialda di noci e guarnirlo con la crema di Gorgonzola e marsala.

Infine decorare il piatto con erbe aromatiche.