

• LE CARNI •

Filetto di vitello con crema al Gorgonzola



ricetta
facile



30 min.



piatto a base
di carne

Ingredienti

200 gr di filetto di vitello
una noce di burro
150 gr di Gorgonzola

10 cl di crema di latte
20 cl di Porto rosso

Preparazione

Rosolare brevemente da ambo i lati il filetto nel burro. Salare e pepare. In un'altra padella far fondere dolcemente la Gorgonzola con la crema di latte.

A parte fare una riduzione di Porto.

Adagiare il filetto in un piatto da portata, nappare con la crema di Gorgonzola e guarnire con la riduzione di Porto.