

• LE CARNI •

Tagliata di filetto con fonduta al Gorgonzola



ricetta
media



45 min.



piatto a base
di carne

Ingredienti

600 gr di filetto di Chianina intero
300 gr di Gorgonzola
Formaggio grattugiato
1 noce di burro
Crema di latte
Farina quanto basta

20 pezzi di gherigli di noci
Insalatina capricciosa
Olio q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

Preparazione

Condite il Filetto di Chianina intero con sale pepe e olio e cuocetelo alla griglia fino a cottura desiderata. Mentre il filetto si cuoce preparare la fonduta con burro e farina, aggiungere la crema di latte, il formaggio grattugiato e il Gorgonzola tagliato a cubetti e portate a una giusta consistenza. A cottura ultimata del filetto, poggiate su un piatto da portata l'insalatina capricciosa e adagiatevi sopra il filetto di Chianina tagliato a fettine, cospargendolo con la fonduta di Gorgonzola. Decorate con i gherigli di noci e pezzetti di Gorgonzola.