

Tournedos di manzo



ricetta
media



45 min.



piatto a base
di carne

Ingredienti

4 filetti di manzo da 180 gr cad.
300 gr di cannellini in scatola
2 ceppi di radicchio tardivo di
Castelfranco
2 fette di Gorgonzola piccante
4 fette di lardo d'Arnad
2 scalognetti

2 rametti di rosmarino
2 cucchiaini di farina
1 bicchiere di vino rosso
aglio
sale e pepe nero
alloro
olio d'oliva

Preparazione

Sgocciolate i fagioli in scatola, lavateli in acqua fredda, scolateli e frullateli bene. In un padellino rosolare il lardo con cinque cucchiaini d'olio, aglio, rosmarino, filtrarlo e unirlo alla crema di fagioli; mettete il tutto in una casseruola e tenete in caldo. Nettare il radicchio, unitevi il lardo rosolato e sistematelo in un cartoccio di carta forno bagnata e strizzata, cuocete in forno ad una temperatura di circa 120° per almeno 25 minuti. Nel frattempo infarinate i filetti e rosolateli con un filo d'olio e una foglia di alloro, in una padella scaldata precedentemente. Rosolate per circa tre minuti da ambedue i lati, sistemate i filetti su di una placca (infornare a 210°) eliminate l'olio dalla padella e sfumate con il vino, salate, pepate e fate ridurre.

Ricavate dalle fette di Gorgonzola 6 medaglioni e poneteli in frigorifero. Sistemate sui piatti la crema di cannellini ben calda, posizionate al centro il filetto e posatevi sopra i medaglioni di Gorgonzola. Salsate con il fondo al vino rosso e ultimate con il radicchio stufato.