

CHATEAUBRIAND 2

Ingredienti per 2 persone:

- 400 g di filetto di manzo in un pezzo solo,
- 2 cucchiaini d'olio,
- 20 g di burro,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo.

Ungere la carne con l'olio e lasciarla marinare per un'ora.

Fare fondere il burro in una padella, adagiarvi la carne e lasciarla arrostita a fuoco vivace da tutte e due le parti.

Abbassare la fiamma e cuocere ancora per 8' da ogni parte.

Salare e pepare.

Spegnere il fuoco, coprire e lasciare riposare 4'.

Decorare con il prezzemolo.