

BOCCONCINI DI FILETTO

Ingredienti:

- 4 scalogni,
- 3 cucchiaini di olio,
- un rametto di mirto,
- una foglia di alloro,
- un cucchiaio di ginepro,
- un dl di gin,
- un cucchiaino di amido di mais,
- mezza tazza di acqua o brodo,
- sale,
- pepe,
- 2 cucchiaini di olio,
- 50 g di burro,
- 600 g di filetto di manzo.

Il vino giusto un rosato o un grignolino.

Rosolate 4 scalogni a spicchietti con 3 cucchiaini di olio, un rametto di mirto, una foglia di alloro e un cucchiaio di ginepro. Bagnate con un dl di gin, fatelo un poco evaporare a fuoco vivace poi aggiungete un cucchiaino di amido di mais sciolto in mezza tazza di acqua o brodo; salate e pepate.

Intanto, in un'altra padella con 2 cucchiaini di olio e 50 g di burro ben caldi, rosolate 600 g di filetto di manzo a dadini di 2 cm, rigirandoli spesso.

Unite la carne alla salsa, lasciate insaporire sul fuoco per 2 minuti e servite.