

FILETTO PICCANTE AL BRANDY

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di filetto di manzo,
- 40 gr di burro,
- 1 mestolino di brodo,
- 2 cucchiaini di pepe nero in grani,
- 2 cucchiaini di brandy,
- 1 cucchiaino di fecola,
- sale.

Pestate grossolanamente il pepe, mettetelo in un piatto e adagiatevi la carne, rigirandola e premendo con le mani perché il pepe vi rimanga attaccato. Fate scaldare il burro in una padella, allineatevi la carne e fatela rosolare da entrambi i lati. Cuocete un paio di minuti per parte, salate e tenete da parte in caldo. In una tazza stemperate la fecola con il brodo freddo, versate tutto nella padella usata per la carne, unite il brandy e portate quasi a bollore, sempre mescolando. Disponete le fette di filetto sui piatti da portata, irrorate con la salsa preparata e servite immediatamente.

UN CONSIGLIO

Un piatto ottimo ma un po' costoso. Diventerà molto più economico sostituendo filetto di manzo con quello di maiale.