

FILETTO CON SALSE

Ingredienti:

- 600 grammi di filetto di manzo,
- olio di mais per friggere,
- salsine gustose (tartara, bern, bordolese, salsa rosa, ketchup ecc.) acquistate già pronte,
- aceto.

Tagliate la carne a cubetti e mettetela a insaporire per qualche ora in poco olio condito con qualche goccia di aceto balsamico. Apparecchiate la tavola ponendo davanti a ciascun commensale una porzione abbondante di carne e le salse nelle apposite ciotoline. Al centro della tavola sistemate il tegame per fonduta pieno a metà di olio. Ciascuno si preparerà da sé la carne immergendola prima nell'olio bollente con gli appositi forchettoni, poi intingendola nelle salse.