

FILETTO SALTATO AL VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 800g. di filetto di manzo in 4 fette,
- 100g. di midollo di bue,
- prezzemolo tritato,
- burro,
- sale e pepe quanto basta.

Cospargere le fette di filetto di sale e pepe e farlo insaporire per 30 minuti. Cuocete le fette in padella con poco burro, scaldato a fuoco medio: calcolare 6 minuti per parte se si vuole cotto a punto. A parte lessare il midollo, tagliato a tronchetti, in poca acqua in cui avrete messo sale e pepe piuttosto abbondanti; l'acqua deve appena fremere, calcolare 3-4 minuti per la cottura. Quando i filetti sono cotti, sgocciolarli dal grasso di cottura; su ogni filetto mettere un pezzetto di midollo e un pezzetto di burro; cospargere con un pò di prezzemolo tritato.