

# FILETTO DI STRUZZO ALLA CONTE ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 720 g di filetto di struzzo
- 40 g di burro
- 2 bicchieri di panna
- 2 funghi porcini freschi
- 1 spicchio di aglio
- 3 foglie di basilico
- rosmarino
- 1 cucchiaino di pangrattato
- farina
- 1 cucchiaio di salsa worcester
- cognac
- 8 fette di pancarrè
- 4 cucchiari di olio d'oliva
- sale

In una ciotola raccogliete i funghi tagliati a listerelle sottili, un cucchiaino di pangrattato, uno spicchio d'aglio tritato, un po' di basilico e rosmarino, mescolate e tenete da parte.

Tagliate il filetto in quattro parti uguali e su ognuna praticate un'incisione riempiendola con il composto preparato.

Chiudete con uno stecchino e infarinate la carne.

In un tegame scaldate 4 cucchiari d'olio, rosolatevi le quattro fette di filetto da entrambe le parti per 5 minuti.

Eliminate l'olio, aggiungete la panna, il burro un cucchiaio di salsa Worcester, uno spruzzo di cognac e un pizzico di sale.

Lasciate cuocere a fuoco basso finché la salsa diventa cremosa.

Disponete i filetti sul piatto da portata caldo, cospargeteli con la salsa calda e intorno disponete crostini di pancarrè tostati.