Filetto di manzo al pepe verde

scritto da Mirko Achermann | 10 Aprile 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- un filetto di manzo intero da 800 gr
- 120 gr di pancetta affettata sottile
- Un bicchiere scarso di Cognac
- 250 ml di panna
- 2 cucchiaiate di pepe verde
- Un ciuffo di timo
- 40 gr di burro
- Olio extravergine d'oliva
- Sale

Preparazione:

Bardate il filetto con le fettine di pancetta, legatelo con lo spago da cucina, spennellatelo di olio, aggiungete il burro a fiocchetti e cuocetelo in teglia nel forno caldo a 220 °C per 40 minuti.

Al termine, trasferite il fondo di cottura in una padella e lasciate il filetto nel forno a 80 °C

Trasferite la padella con il sughetto di cottura sul fuoco, aggiungete il Cognac e fatelo evaporare a fiamma alta.

Abbassate il fuoco, unite la panna, il pepe verde, qualche fogliolina di timo e, sempre mescolando, fate cuocere per 5 minuti.

Regolate di sale, poi slegate il filetto, tagliatelo in 4 fette e servitelo ben caldo nappato di salsa e spolverizzato con il timo rimasto.