



FILETTO DI MANZO CON CAROTINE AL BURRO E PATATE, CON BRODO

Ingredienti (2-4 persone)

400/800 g di verdure belle (carota, porro, sedano, prezzemolo, cipolla, aglio, timo)

300/600 g di filetto di manzo

400/800 g di carotine al burro

500/1000 g di patate

sale, pepe in grani, spezie

1. Tagliate a pezzi le verdure per la zuppa, aggiungete le spezie e cuocete per 3 ore fino ad ottenere un brodo
2. Raccogliere le verdure e setacciare il brodo speziato, che sarà tenuto da parte per servirlo in seguito
3. Cuocere le carote e le patate in due tegami separati o nella vaporiera. **Tempi di cottura in tegame:** Carote 10 minuti, patate 45 minuti; **Tempi di cottura nella vaporiera:** Carote 3 minuti, patate 15 minuti;
4. Fate sciogliere il burro in una padella e saltate il filetto di manzo per 2 o 3 minuti per lato, a seconda dei gusti. Meno la carne cede sotto la pressione delle dita, maggiore è la cottura al cuore.
5. Facoltativo: cospargere le carote e le patate cotte con burro, sale e pepe.
6. Condire il filetto di manzo con sale e pepe, il sugo di cottura può essere presentato separatamente, per condire carote e patate



A. MENARINI
Pharma