

Filetto alla Rossini

*filetto di manzo, foie gras, tartufo nero,
spinaci con salsa al marsala*



Ingredienti

180 gr filetto di manzo
una scaloppa di foie gras
tartufo nero
spinaci
salsa al marsala
olio, burro, aglio



Preparazione

- Pulire accuratamente il tartufo, spazzolarlo e ricavarne due fettine.
- Legare il filetto con lo spago per mantenere la forma in cottura. Scaldare in una padella il burro, l'olio e sigillare il filetto da tutti i lati, aggiungere di sale e di pepe e conservare su un vassoio.
- In una padella antiaderente ben calda far rosolare a fuoco vivace la scaloppa di foie gras, dorarla da entrambi i lati e metterla da parte. Nella stessa padella far rosolare le fettine di tartufo. Sgrassare la padella e scaldare la salsa al Marsala.
- Terminare la cottura del filetto in forno a 180gradi per circa otto minuti.
- In un padellino caldo saltare gli spinaci con uno spicchio d'aglio in camicia.
- Posare gli spinaci nel piatto, adagiarvi il filetto, la scaloppa di foie gras e il tartufo. Completare il piatto con la salsa Marsala

hellskitchen.sky.it

 twitter.com/hellskitchenit

 facebook.com/HellsKitchenItalia

 instagram.com/hellskitchenit#