



FILETTO DI MANZO IN CREMA DI NERO

Ricetta per 4 persone

- FILETTO DI MANZO.....400gr
- CREMA DI TARTUFO NERO.....10gr
- FUNGHI PORCINI.....50gr
- AGLIO.....qb
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.....qb
- PEPERONCINO.....qb
- PREZZEMOLO.....20gr

Cuocere il FILETTO DI MANZO come preferite, in casseruola o al forno.

Intanto mentre la carne cuoce, in una padella scaldare un po' di OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e amalgamare la CREMA DI TARTUFO NERO.

In un'altra padella far soffriggere in 2 cucchiai di OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, uno spicchio di AGLIO TRITATO, il PREZZEMOLO, un po' di PEPERONCINO (la quantità dipende dal grado di piccantezza desiderato), i FUNGHI PORCINI tagliati a lamelle. Quando il soffritto sarà imbiondito unire alla crema preparata prima.

Affettare la carne e servitela cosparsa con la crema calda.

Buon appetito dal tuo tartufaio di fiducia