

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Filetto di vitello al vino rosso

Strawberry · Wednesday, January 19th, 2011

Ingrediente:(4 persone)

- 600 gr filetto di vitello
- 200 gr pancetta affumicata
- 50 gr farina
- 500 gr vino rosso
- 4 porri
- 70 gr burro
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e pulite i porri,fateli lessare per 5 minuti in acqua salata,scolateli. Tagliate a dadini la pancetta e fatela rosolare in una padella antiaderente senza olio,aggiungete i porri tagliati a pezzi, fate cuocere per un minuto e spegnete il fuoco. Salate il filetto, infarinatelo e disponetelo in una padella con un filo di olio, versate il vino, coprite e lasciate cuocere per 25 minuti, togliete il filetto dalla padella, fate sciogliere il burro nel fondo di cottura, salate e pepate. Affettate il filetto, disponetelo su di un piatto da portata, aggiungete i porri e la pancetta e cospargete con il fondo di cottura e burro.

This entry was posted on Wednesday, January 19th, 2011 at 5:07 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.