

Le ricette di MARENNA'

FILETTO DI MANZO "AFFOGATO AL TAURASI", E PATATE MANTECATE ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

Filetto di manzo "affogato al Taurasi":

600 g di filetto di manzo
1 kg di cipolle rosse
250 cl di fondo di vitello
1 l di vino Taurasi
300 cl porto rosso
100 g di burro
2 carote
2 cipolle
2 coste di sedano
Zucchero di canna
Bacche di ginepro
Olio di oliva extra vergine
Sale q.b.

Patate mantecate alle erbe:

500 g di patate per purea
Prezzemolo, menta e rosmarino
Olio di oliva extra vergine
Sale e pepe q.b.

Procedimento per le patate mantecate alle erbe:

Pelare le patate, tagliarle a fette e cuocerle in acqua salata. Scolarle bene e montarle con una frusta aggiungendo l'olio, il sale, il pepe e le erbe aromatiche tritate (prezzemolo, menta e rosmarino).

Procedimento per il filetto di manzo affogato al Taurasi:

Prendere il filetto di manzo, tagliarlo in tre pezzi regolari e legarlo.

Per la salsa, tagliare la carota, la costa di sedano e la cipolla a pezzettini e fare appassire brevemente il tutto in un cucchiaio di olio. Aggiungere la metà del vino e far ridurre lentamente fino ad ottenere la consistenza di uno sciroppo.

Sbucciare le cipolle rosse e tostarle in forno con olio ed una spolverata di zucchero di canna. Appena pronte versarle in un tegame capiente aggiungendo il fondo di vitello precedentemente ottenuto, le bacche di ginepro, il vino Taurasi ed il porto. Lasciar ridurre alla consistenza voluta e poi emulsionare con poco burro. Preparare dei sacchetti per sottovuoto con il manzo legato e il vino per la cottura, sigillarli e riporli in un tegame e farli cuocere in acqua a temperatura costante di 70°C .

Tagliare i filetti a metà, salarli e servirli con le patate mantecate alle erbe e la salsa al Taurasi.

NOTE

