FILETTO DI VITELLO AI CARCIOFI CON SALSA AL TARTUFO NERO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600g filetto di vitello
- 70g burro
- 8 Carciofi Cuori
- 60g Fondo Bruno
- 100g Salsa Tartufata Toscana Scura
- 10g Steak - Sale Aromatico
- q.b. finocchio fresco

PROCEDIMENTO

- Preparare il fondo bruno portando a bollire mezzo litro d'acqua con il preparato e insaporire con la salsa tartufata.
- Insaporire il filetto di vitello con la miscela steak e legare con lo spago.
- Cuocere in padella con abbondante burro, aggiungendo i cuori di carciofi a metà cottura.
- Quando il vitello avrà raggiunto i 47 gradi al cuore, togliere dalla padella e lasciar riposare sotto un foglio di carta stagnola per qualche minuto.
- Tagliare il filetto in quattro e servire in un piatto ben caldo con un'insalatina di finocchi crudi e i cuori di carciofo arrostiti.
- Salsare abbondantemente con il fondo al tartufo e guarnire con ciuffi di finocchio.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Carciofi Cuori



Fondo Bruno



Salsa Tartufata Toscana Scura



Steak - Sale Aromatico