



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003348 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 26 Nov 2020 alle ore 19:14**

**da TEAM COSTA DEL CILENTO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## **Filetto di manzo con salsa senape e miele demi-glace**

Una ricetta dello chef Alessandro Lanza del Casale di San Pietro per il volume 2020 del Team Costa del Cilento.

Tempo di preparazione: 0 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

800 g Filetto di manzo  
600 g Friarielli napoletani  
Puliti  
1 kg Ossa di manzo  
Q.b. Sedano  
Q.b. Carote  
Q.b. Cipolle  
1 Testa d'aglio  
Q.b. Sale  
Q.b. Pepe  
Q.b. Olio extra vergine d'oliva  
100 g Burro  
200 g Senape  
200 g Miele  
Q.b. Erbette aromatiche  
100 g Nocciola

### **Preparazione**

Tostare in una casseruola i ritagli e le ossa di manzo, aggiungere sedano, carote, cipolla, acqua fredda e erbette aromatiche e ridurre la salsa.

Aggiungere burro montato, senape e miele. Sbollentare i friarielli e saltarli in padella con aglio e olio extravergine d'oliva, una parte deve essere fruttata e la restante va conservata.

Cuocere il filetto a 65°C, per 58°C al cuore, far riposare per 24 ore in abbattitore in positivo per poi marcarlo in padella con olio, burro ed erbette aromatiche. Tostare le nocciole in forno a 100°C.