



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-glacé

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. Erbe aromatiche
100 g Nocciola

Preparazione

Tostare in una casseruola i ritagli e le ossa di manzo, aggiungere sedano, carote, cipolla, acqua fredda e erbe 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 erbe aromatiche. Tostare le nocciole in forno a 100°C.