

CONTROFILETTO AL TARTUFO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- mezzo dado da brodo
- sale
- 1 cipolla
- 1 sedano
- 1 carota
- vino bianco secco (150ml)
- pepe nero
- controfiletto di vitello (800gr)
- pasta di tartufo (mezzo cucchiaino)

Come si prepara

Tagliate a dadini la cipolla, la carota e il sedano lavati, fateli rosolare in un tegame con l'olio.

Aggiungetevi il pezzo di carne e aggiustate di sale e pepe.

Dopo aver fatto rosolare la carne su tutti i lati, ponete il tegame in forno già caldo a 200 gradi per circa 20 minuti.

Aggiungete il vino e un mestolo di brodo ottenuto facendo sciogliere il dado in 250 ml di acqua bollente.

Lasciate cuocere per altri 20 minuti e aggiungete la pasta al tartufo e bagnate con altro brodo caldo, se necessario.

Proseguite la cottura per circa 30 minuti, quindi togliete la carne dal forno, affettatela e servitela condita con il sugo filtrato.

Difficoltà: 3

Tempo: 80

Tags

carne, arrosti, Controfiletto al tartufo



