

## FILETTO ALLA CHORON

### Ingredienti

- burro (120g)
- pane casereccio (200g)
- patate (600g)
- filetto di manzo (500g)
- passata di pomodori (30g)
- salsa bernese (250g)
- Punte di Asparagi Findus (250g)

### Come si prepara

Sbucciate le patate, tagliatele a pezzetti, sbollentatele in abbondante acqua calda per un paio di minuti. Scolatele, asciugatele e salatele.

Fatele quindi saltare con 20 gr di burro in una padella, cuocendole in modo che risultino dorate all'esterno e morbide all'interno.

Cuocete le Punte di Asparagi Findus seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, poi fatele saltare in casseruola con 20 gr di burro.

Preparate la salsa Choron mescolando la salsa Bernese con la passata di pomodoro.

Ungete quindi i crostoni di pane col burro e fateli dorare in padella.

Mettete a cuocere il filetto, facendolo rosolare in padella con 50 gr di burro.

A cottura ultimata aggiustate di sale appoggiate i filetti sopra i crostoni di pane e disponeteli sul piatto da portata, accompagnati con le patate e le Punte di Asparagi Findus.

Portate in tavola la salsa Choron in una salsiera e aggiungetela all'ultimo momento, secondo il gradimento degli ospiti.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 60**

### Tags





occasioni speciali, salse, new, feste, carne, tradizionale, Filetto alla Choron, mediterraneo

