

## Filetto di manzo al pepe nero, salsa bordolese e patate gratinate



**Tempo preparazione:**  
20 minuti

**Tempo di cottura:**  
60 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

Per le patate gratinate

300 g di patate

400ml di panna liquida

sale, pepe

2 spicchi d'aglio, finemente tritati

80g di formaggio tipo cheddar o groviera

Per il filetto di manzo al pepe nero

1 cucchiaio di pepe nero in grani

4 filetti di manzo (da ca 160-180g l'uno)

50 ml di olio di semi di girasole

Per la salsa bordolese

5 scalogni

400ml di vino rosso

200ml di brodo di manzo, ristretto

20g di burro



### **Istruzioni per la preparazione**

1. Fate scaldare il forno a 160°C.

2. Per le patate gratinate: sbucciate le patate e affettatele con il disco per affettare grosso (non risciacquatele). Disponetele in una pirofila rettangolare, unite panna, sale, pepe e aglio. Ricopritela pirofila con un foglio di alluminio e infornate per circa 1 ora (le patate sono cotte quando sarà possibile farvi affondare facilmente la punta di un coltello). Non spegnete il forno.

3. Per il filetto di manzo al pepe nero: mettete i grani di pepe nero nel tritatutto e macinateli grossolanamente. Passate i filetti di manzo nel pepe nero macinato. Non salateli. Fate scaldare l'olio a fuoco vivo in una padella e cuocetevi i filetti per 5-6 minuti, in base al grado di cottura desiderata. Togliete i filetti dalla padella e metteteli a riposare su una griglia, preferibilmente al caldo. Tenete da parte la padella che servirà per la preparazione della salsa.

4. Per la salsa bordolese: mettete gli scalogni nella mini ciotola e tritateli. Togliete l'olio dalla padella e aggiungete gli scalogni e il vino rosso. Fate restringere completamente prima di aggiungere il brodo di manzo ristretto. Riducete ancora la salsa fino a quando risulterà velare il cucchiaino.

Aggiungete il burro, un poco alla volta, facendo attenzione a non far bollire la salsa. Adagiate i filetti di manzo nella salsa e fateli cuocere per 1 minuto circa, bagnandoli con il sugo di cottura.

5. Grattugiate il formaggio utilizzando il disco per sminuzzare grosso. Togliete il foglio di alluminio dal gratino spolverizzate con il formaggio grattugiato. Passate al grill per far fondere e dorare il formaggio.

6. Per la presentazione: tagliate il filetto a fette, disponetelo su un piatto con una striscia di salsa da un lato e una fetta di patate gratinate dall'altro.