

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 gratin e 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.