

CANNAMELA

Filetto al gorgonzola



Ingredienti

- 4 filetti di manzo (640g)
- 100g gorgonzola
- 50g panna fresca
- qb Pepe Verde Tappomacina CANNAMELA
- 1 bicchierino brandy
- 30g burro
- qb sale
- Ingredienti per servire:
- qb radicchio



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella



Kcal per
persona
386.75*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Trasferite su un piatto i filetti e aromatizzateli da ambo i lati con 4 giri di Tappomacina pepe verde CANNAMELA.
- 2** In una padella sciogliete il burro e adagiatevi i filetti.
- 3** Cuoceteli a fuoco vivace su tutti i lati, salateli, sfumate con il brandy, quindi allontanateli dal fuoco e conservateli in caldo.
- 4** Versate nella padella la panna e mescolatela al fondo di cottura dei filetti.
- 5** Aggiungete il gorgonzola a cubetti e lasciate sciogliere a fuoco basso per qualche minuto.
- 6** Versate sui filetti la crema di formaggio e servite accompagnando la pietanza con radicchio.