

CANNAMELA

Filetto di manzo arrostito



Ingredienti

- 700g filetto di manzo
- qb Insaporitore con sale iodato al gusto Saporito CANNAMELA
- 40g speck in una sola fetta
- 20g olio extravergine di oliva
- 1/2 bicchiere vino bianco
- 1 cucchiaino Aglio liofilizzato CANNAMELA
- 1 cucchiaino cipolla liofilizzata CANNAMELA
- Ingredienti per servire:
 - patate arrosto



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
12 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
Arrosto



Kcal per
persona
273.5*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** In una teglietta ponete a marinare nel vino il filetto con l'aglio e la cipolla liofilizzati. Lasciate riposare in frigorifero per 12 ore rigirando ogni tanto la carne.
- 2** Sgocciate il filetto e asciugatelo.
- 3** Dallo speck ricavate delle strisciole larghe 5 mm e lunghe 1 cm circa, poi con i pezzetti di salume steccate il filetto.
- 4** Legate il filetto e conditelo con 3 cucchiaini di insaporitore gusto saporito Cannamela. Lasciate riposare la carne a temperatura ambiente per 10/15 minuti.
- 5** Preriscaldate il forno a 210°.
- 6** Irrorate il filetto con l'olio e infornate cuocendolo per 20 minuti, se desiderate una cottura media, per 25 minuti, se desiderate il filetto ben cotto.
- 7** Sfornate, attendete 3-4 minuti, poi slegate la carne e tagliatela a fette.
- 8** Servite il filetto irrorato con il fondo di cottura e contornato con patate arrosto.