

# Filetto alla Woronoff

Categoria: Portate - Carne



## Informazioni Generali

Preparazione: 10 min Cottura: 10 min Dosi per: 4 persone  
 Costo: Difficoltà: Bassa

Il filetto alla Woronoff è un piatto davvero delizioso, dal gusto raffinato e aromatico, ma abbastanza calorico, per la presenza della panna. È sicuramente un piatto da proporre agli amanti della carne e della cucina raffinata, quando si vuole fare bella figura con una pietanza davvero particolare e gustosa.



## Ingredienti

>> Burro 80 gr	>> Farina q.b.	>> Rosmarino 1 rametto
>> Carne bovina filetto di manzo 4 fette spesse (circa 200 gr l'una)	>> Panna da cucina 200 ml	>> Senape dolce 4 cucchiari
>> Cognac 1/2 bicchiere	>> Pepe q.b.	>> Tabasco 2 gocce
		>> Worcestershire sauce 1 cucchiaino

## Per guarnire

>> Erba cipollina tritata 1 cucchiaino
>> Prezzemolo qualche ciuffo

## Preparazione



Mettete a sciogliere in una padella di media grandezza il burro, e fatevi rosolare il rosmarino assieme alla carne precedentemente infarinata, a fuoco medio, 2 minuti per parte, poi togliete il rosmarino dalla padella, salate e pepate.

Se volete la carne al sangue, fatela solamente scottare, ma comunque, dopo la rosolatura, su di essa, dovrebbe formarsi una crosticina grazie all'infarinatura.

Intanto, scaldate il cognac in un piccolo pentolino, e quando bollerà, versatelo sulla carne in cottura, inclinando la padella verso il fornello; infiammate il liquore, stando attenti a non bruciarvi, aspettando che

la fiamma si spenga da sola (dovrebbe avvenire in pochi secondi).

Fate cuocere il tutto per qualche minuto, affinché il fondo di cottura si restringa, dopodiché trasferite la carne in un contenitore caldo e coperto (andranno bene anche due piatti caldi sovrapposti).

Nella padella stessa, versate la Worcestershire sauce, la panna, la senape, il tabasco, e a fuoco basso, amalgamate gli ingredienti, aggiustando di sale, per ottenere una salsa abbastanza densa.

Ponete ogni filetto sul suo piatto da portata, versatevi sopra la salsa ottenuta, e guarnite con erba cipollina tritata e qualche ciuffetto di prezzemolo ai lati.



## Consiglio



A preparazione avvenuta, il filetto, rilascerà sicuramente del liquido sul piatto, specialmente se lo lascerete piuttosto al sangue.

Per ovviare a questa situazione, vi proponiamo una soluzione funzionale e visivamente elegante:

fate tostare 4 fette di pane (alle quali preventivamente avrete tolto la crosta), alte almeno 1 cm, e della grandezza delle fette di carne; ponetele al di sotto di ogni filetto immediatamente prima di cospargerlo con la salsa. Esse assorbiranno il liquido in eccesso e in più avrete una croccante bruschetta con la quale raccogliere il sughetto della preparazione.

Per guarnire, al posto del prezzemolo, potete spezzare le cime di 4 rametti di rosmarino e infilarle ognuna

su ogni fetta di carne appena prima di servire.

## Curiosita'

---

Per rosolare il filetto col **burro** sarebbe meglio prima chiarificarlo . Ecco come procedere: mettete il burro in un pentolino e fatelo sciogliere a bagnomaria per circa 10/15 minuti, **senza mai farlo bollire** . Quando sarà **fuso**, vedrete affiorare una **schiuma**, che e' costituita da caseina ed altre impurità (che bruciano a basse temperature, rendendo il burro indigesto); asportatela con un cucchiaino.  
Ora avete ottenuto un **burro chiarificato**.

