

Filetto alla piastra in salsa aromatizzata di vino rosso

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali

Preparazione: 5 min Cottura: 20 min Dosi per: 4 persone
 Costo: Difficoltà: Media

Il filetto alla piastra in salsa aromatizzata di vino rosso è un secondo piatto che unisce l'arte e la cultura enogastronomica: troviamo infatti tutta la tenerezza e il sapore di un taglio di carne pregiato come il filetto che, grazie alla cottura su piastra, mantiene intatto tutto il suo sapore.

Il filetto viene infine servito con una deliziosa salsa preparata con ottimo vino rosso arricchito da profumatissimi aromi.



Ingredienti

>> Alloro 2 foglie	>> Rosmarino salvia e timo tritati, 1 cucchiaio
>> Carne bovina filetto, 4 fette da circa 250 gr l'una	>> Sale q.b.
>> Chiodi di garofano 3	>> Scalogno 1
>> Ginepro 6 bacche	>> Vino rosso corposo, 500 ml
>> Pepe nero macinato a mulinello a piacere	

Preparazione



Per preparare il filetto alla piastra in salsa aromatizzata di vino rosso iniziate versando in una padella larga e dei bordi alti, tutta la bottiglia di vino rosso (1), aggiungete quindi lo scalogno tritato (2), le foglie di alloro (3)



...i chiodi di garofano, le bacche di ginepro (4), il pepe e un cucchiaio di erbe aromatiche (rosmarino, timo, salvia) tritate (5).

Fate asciugare il tutto a fuoco vivo, fino a che il vino si sarà ridotto a quattro cucchiai, quindi spegnete il fuoco e filtrate con un colino, tenendo la salsa da parte, al caldo. Scaldate una pentola (la piastra) e sul fondo mettete qualche pizzico di sale grosso, che aiuterà la carne, durante la cottura, a non attaccarsi. Quando la pentola sarà molto calda, mettete il filetto a cuocere (6), girandolo dopo una manciata di secondi, giusto il tempo necessario affinché si formi una crosticina che lo sigilli, togliete il filetto dal fuoco e ponetelo su di un piatto da portata, oppure proseguite la cottura secondo i propri gusti. A cottura ultimata, poggiate il filetto su di un piatto da portata e servitelo molto caldo cospargendolo con un cucchiaio di salsa aromatizzata di vino rosso.

Consiglio

Se volete proprio sublimare il vostro palato, dovrete procurarvi, per la preparazione della salsa al vino rosso, del Brunello di Montalcino; con questo eccellente vino, molto adatto questa preparazione, il vostro filetto raggiungerà l'apoteosi del gusto e i vostri commensali saranno davvero estasiati da tanta bontà.

Potete accompagnare il filetto alla piastra con salsa aromatizzata di vino rosso con della verdura grigliata, come zucchine, radicchio, melanzane, cipolle, peperoni o con delle taccole lessate e condite con del buon olio extravergine d'oliva.

Curiosita'

Il filetto è un taglio pregiato e costoso, formato da un muscolo tenerissimo, ottimo anche crudo, che se intero, si presenta come un cono allungato e stretto, del quale la parte più larga è quella più magra e pregiata. Si trova in una parte della lombata, cioè nella parte bassa della schiena dell'animale, e si divide in tre parti: testa, adatta per bistecche particolari come la nota Chateaubriand, centro adatto per medaglioni, e coda (per filetti o bocconcini).

Dal filetto si ricavano bistecche, oppure medaglioni, o ancora si ricava la "tartare", nota preparazione consumata a crudo.