

Medaglioni di filetto all'aceto balsamico

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali

Preparazione: 5 min	Cottura: 5-10 min	Dosi per: 4 persone
Costo:	Difficoltà: Molto Bassa	

I medaglioni di **filetto all'aceto balsamico** sono una velocissima e gustosissima ricetta da **preparare in pochissimi minuti** ottenendo un **sicuro successo** con i vostri invitati. La **semplicità della preparazione** unita al gusto particolare dell' **aceto balsamico** rendono il piatto adatto a **serate estive** specialmente se accompagnato da una **fresca insalata mista**, condita, ovviamente, con qualche goccia di aceto balsamico.



Ingredienti

>> Aceto balsamico 1 bicchierino	>> Erba cipollina 2 cucchiari
>> Burro 50 gr	>> Farina qualche cucchiario
>> Carne bovina filetto di manzo 4 fette spesse (150 gr circa l'una)	>> Pepe nero macinato q.b.

Preparazione



Per preparare i **medaglioni di filetto all'aceto balsamico**, sciogliete in un tegame il **burro** e fate cuocere per qualche istante i medaglioni di filetto, **precedentemente infarinati** da entrambi i lati, poi **salate e pepate** secondo i vostri gusti.

Versate il **bicchierino di aceto balsamico** facendolo evaporare e facendo attenzione a **non cuocere troppo la carne**.

Pochi istanti prima di togliere dal fuoco la carne cospargetela con **erba cipollina** finemente tritata.

Servite ben caldo con il **sughetto di cottura**, guarnendo con un ciuffetto di **prezzemolo** o con dell'erba cipollina tritata.



Consiglio



Per la preparazione del filetto all'aceto balsamico, dove bisogna usare una **discreta quantità di aceto balsamico**, che poi va lasciato **evaporare in padella**, si può usare quello **commerciale** dal costo di **pochi euro**, che è facilmente reperibile su ogni scaffale dei supermercati.

Prima di servire in tavola, si può invece insaporire con qualche goccia a crudo di aceto balsamico **tradizionale**, di qualità superiore, **più invecchiato e costoso**.

Curiosita'

Gli **amanti della carne**, in particolar modo del filetto, prediligono una **cottura al sangue**, ma se preferite la **carne cotta**, tenetela **qualche minuto in più sul fuoco** prima di aggiungere l' **aceto balsamico**, e assicuratevi della sua cottura pungendola e verificando che il colore del **liquido che ne esce si chiarisce**.



