

Filetto di manzo all'aceto balsamico

Il **filetto di manzo all'aceto balsamico** è un secondo piatto a base di carne, in cui il filetto di manzo cuoce in padella con burro e aceto balsamico. E' un'ottima ricetta se amate questo tipo di aceto, da scegliere di ottima qualità e con marchio IGP.

Il **filetto di manzo all'aceto balsamico** viene servito con insalatina mista tipo rucola, valeriana, radicchietto a seconda delle proprie preferenze. Il condimento della carne verrà utilizzato per insaporirla e per decorare il piatto.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **310Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 100 g di insalatina mista a piacere
- 2 filetti di manzo
- Farina di grano tenero tipo 00
- 20 g di Burro chiarificato
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 2 cucchiaini di aceto balsamico

PREPARAZIONE

- Lavare le insalatine, asciugarle con una centrifuga da insalata o tamponarle con uno strofinaccio pulito. Disporle nei piatti individuali e condirle con un filo d'olio ed un pizzico di sale.
- Passare i filetti nella farina e scuoterli per eliminare le eccedenze.
- In una padella antiaderente sciogliere il burro e quando è caldo e spumeggiante mettere i filetti. Scottarli per un paio di minuti per ogni lato, quindi salare e pepare.
- Unire l'aceto balsamico e farlo addensare, inclinando la padella e raccogliendolo con un cucchiaio per colarlo sulla carne.
- Mettere i filetti nei piatti individuali e unire il fondo di cottura sulla carne e sull'insalatina.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

