

FILETTO AL PEPE CON SALSA AL CIOCCOLATO

Un filetto di manzo aromatizzato con il pepe rosa e reso goloso dalla salsa al cioccolato fondente.



INGREDIENTI:

- 4 n.** filetti di manzo
- qb** olio extravergine d'oliva
- qb** sale
- qb** pepe rosa
- 100 ml** porto o sherry
- 1 n** cucchiaio di miele
- 30 g.** Cioccolato fondente Emilia



Difficoltà
FACILE



Preparazione
21 min



Porzioni
4

- 1 Preparare la salsa: in una casseruola portare ad ebollizione a fuoco vivace il porto assieme al miele e a un pizzico di sale, quindi unire il cioccolato e lasciare addensare per una decina di minuti.

CONSIGLIO

E' possibile realizzare una versione della salsa un po' decisa aggiungendo una buona macinata di pepe o peperoncino.

- 2 Nel frattempo cuocere la carne: passarla in una padella antiaderente leggermente unta con dell'olio d'oliva, ogni filetto 3 minuti per lato. Disporre un filetto per piatto, salare, cospargere con delle bacche di pepe rosa e nappare con la salsa.

- 3 Prima di servire, accompagnare la carne con delle patatine al forno e dei fagiolini ripassati in padella.