

# Filetto con porcini e tartufo



- Difficoltà: **bassa**
- Preparazione: **15 min**
- Cottura: **30 min**
- Dosi per: **4 persone**
- Costo: **medio**

## Presentazione

Il filetto con porcini e tartufo è un secondo piatto raffinato, ideale da preparare se avete ospiti e volete stupirli.

Il filetto con porcini e tartufo è un secondo piatto autunnale, che si prepara in pochi minuti e vi permette di portare in tavola un piatto da gourmet.

In questa ricetta, il filetto di manzo viene esaltato dall'accompagnamento con i funghi porcini, e le scaglie di tartufo donano alla preparazione un sapore e un'aroma davvero particolari.

### Ingredienti

Funghi porcini 500 gr  
Tartufi 1 nero, circa 8 gr  
Aglio 2 spicchi  
Prezzemolo tritato 15 gr  
Sale q.b.  
Pepe q.b.  
Olio di oliva extravergine 5 cucchiaini  
Insalata tipo songino q.b.  
Carne bovina 4 filetti di manzo (spessi circa 6 cm) da 250 gr l'uno

## Preparazione



Per preparare il filetto con porcini e tartufo pulite per bene i funghi porcini, quindi tagliateli a fette orizzontalmente (1). In una padella antiaderente ponete 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva e fate imbiondire due spicchi d'aglio schiacciato (2), poi aggiungete i funghi porcini e fateli cuocere a fuoco moderato per 7-8 minuti (3).



Aggiustate di sale e pepe (4); non appena i funghi si saranno ammorbiditi, unite il prezzemolo tritato (5), mescolate bene e spegnete il fuoco. Infine grattugiate qualche scaglia di tartufo (6),



coprite il tutto con un coperchio e mettetelo da parte (7). Ora occupatevi della carne: legate tutt'intorno ogni filetto di manzo con dello spago da cucina, per manenerne la forma durante la cottura (8), poi versate un filo d'olio in una padella antiaderente (9),





dove porrete a rosolare la carne (10). I filetti dovranno cuocere circa 5 minuti per ogni lato, a fuoco vivo (aiutatevi con una pinza da cucina o una forchetta per girarli) (11). Verso metà cottura insaporite i filetti aggiungendo un pizzico di sale; quando la carne sarà cotta, guarnite con una grattugiata di tartufo (12).



Ora che i filetti sono pronti (13) iniziate ad impiattare: prendete un piatto da portata e mettetevi del songino precedentemente mondato e lavato, adagiatevi sopra i filetti e a lato i funghi porcini (14). Ultimate il tutto con una grattugiata di tartufo (15): il vostro filetto con porcini e tartufo è pronto per essere servito in tavola!