

Medaglioni di filetto all'aceto balsamico

- Difficoltà: **molto bassa**
- Preparazione: **5 min**
- Cottura: **10 min**
- Dosi per: **4 persone**
- Costo: **medio**

Presentazione



I medagliioni di filetto all'aceto balsamico sono una ricetta molto raffinata e gustosa per assaporare uno dei più pregiati tagli di carne. E' la ricetta ideale se avete a cena ospiti di riguardo e contemporaneamente poco tempo da dedicare alla cucina. La semplicità della preparazione unita al gusto particolare della salsa all'aceto balsamico aromatizzata con tante spezie, rendono il piatto profumato e dal gusto intenso.

Ingredienti per 4 filetti di circa 200 gr l'uno

Carne bovina manzo 800 gr
Rosmarino qualche rametto
Burro 45 g
Olio di oliva extravergine q.b
Pancetta tesa 8 fette

Per la salsa al balsamico

Aceto balsamico 250 ml
Cannella 1 stecca
Chiodi di garofano 3 o 4
Ginepro in bacche 2 o 3

Preparazione



Per preparare i medaglioli di filetto al balsamico, iniziate a ricavare dalla carne di manzo 4 medaglioli di circa 200 gr l'uno (1). Avvolgeteli con 2 fettine di pancetta ciascuno (2) e legateli con spago da cucina perchè tengano la forma (3).



Inserite qualche ramechetto di rosmarino per aromatizzare la carne (4); poi in una padella ampia versate un filo d'olio e unite il burro (5) per farlo sciogliere a fuoco dolce. Quindi adagiate i filetti di manzo (6) per farli rosolare a fuoco vivace 3-5 minuti in base al grado di cottura che preferite dare alla carne (meglio non cuocere troppo a lungo per evitare che risulti stopposa).



A metà cottura, girate i filetti (7) per farli scottare anche dell'altro lato. Una volta pronti, toglieteli dalla padella e utilizzate lo stesso fondo di cottura per realizzare la salsa: versate in padella l'aceto balsamico (8), le bacche di ginepro schiacciate (9)



10



11



12

unite anche i chiodi di garofano (10) e la stecca di cannella (11). Fate cuocere e ridurre la salsa, salate a piacere (12) e spegnete il fuoco.



13



14



15

Filtrate la salsa al balsamico (13) per eliminare i residui delle spezie e condite i medalloni di filetto versandola a filo (14-15). Potete servire la restante salsa al balsamico a parte in un piccolo bricco!