

# FILETTO AL PEPE VERDE

## Ingredienti per 3 persone:

- 3 pezzi di filetto tagliato spesso
- Una noce di burro
- Pepe verde in salamoia (io ho usato il secco)
- 100 gr di panna da cucina

## Procedimento:

preparare il filetto eliminando eventualmente parti di grasso eccessivo, (considerando che lasciandone un po' si dà gusto alla preparazione)



In una pentola far scaldare il burro e unire un cucchiaino di pepe pestato,



Aggiungere i pezzi di filetto e farli rosolare bene affinché la carne si sigilli e non rilasci i succhi durante la cottura risultando secca. (fiamma vivace)



Una volta rosolata girarli con una pinza o una spatola stando attenti a non bucarli e farli rosolare anche dall'altro lato



Aggiungere la panna ed amalgamarla alla carne girandola più volte



Abbassare la fiamma e far cuocere una decina di minuti aggiungendo anche altri grani di pepe intero e mezzo bicchiere d'acqua



Aggiungere poi un cucchiaino di fecola o amido di mais sciolto precedentemente in un po' d'acqua e mescolare bene. La fecola serve a far addensare la salsa senza dare nessuna variazione di gusto



Servire ben caldo.



A seconda delle abitudini di ognuno ci si deve regolare sulla cottura, il filetto andrebbe mangiato così, al sangue, ma ognuno faccia come crede. Ricordate però che quanto più verrà cotto più duro sarà. Questo infatti era un "burro".



**BUON APPETITO!!!**