

FILETTO DI MANZO BOLLITO ALLE ERBE CON VERDURE

Ingredienti:

- 1 filetto di manzo da 140gr
- 300 gr verdure miste sbollentate (asparagi, carote baby, porro baby, cipolline, mangiatutto, broccoli, cavolfiori, finocchi baby...)
- q.b. erba fresche miste tritate (prezzemolo, dragoncello, aneto, basilico rosso, erba cipollina, aneto), sale di Maldon, olio d'oliva extra (Arcangelo), pomodori secchi

fondo per la cottura del filetto:

- 100 gr carote tagliate a cubetti di 1 cm
- 100 gr scalogne tagliate a cubetti
- 100 gr porro bianco tagliato a cubetti
- 100 gr sedano bianco
- 4 rametti timo
- 4 rametti dragoncello
- 4 rametti prezzemolo
- 4 rametti alloro
- 2 foglio
- 80 ml aceto di dragoncello
- 10 grani pepe nero
- 800 ml vino bianco
- 2 cucchiaio sale
- 1000 ml acqua



Preparazione:

- salare e pepare il filetto di manzo e mettere nel fondo bollente
- spendere il fuoco e lasciare riposare il filetto di manzo per 10 min
- frullare i pomodori secchi con poco olio nel cutter
- riscaldare le verdure nel brodo vegetale con poco olio extravergine
- togliere il filetto dal fondo e girare nelle erbe miste
- tagliare il filetto a meta e impiattare come nella foto
- mettere sale Maldon e un filo olio extra sul filetto