

FILETTO di Chianina AL VALCALEPIO ROSSO E STRACHI TUNT

Ingredienti

250g di Filetto di Razza Chianina
50/70g di Formaggio STRACHI TUNT(due Fette)
120cl di Valcalepio(un bicchiere)
Burro (q.b)
Olio extra vergine d'oliva
Farina bianca (q.b)
Pizzico di sale

Preparazione

Preriscaldare in un tegame una noce di Burro e un filo d'olio facendo rosolare il filetto precedentemente infarinato per 3/4 minuti ,togliere il filetto ,fatelo riposare (tenendolo al caldo)
,eliminate il residuo grasso dal tegame ,aggiungere il bicchiere di Valcalepio Rosso ,sale,(tirare la salsa)
preparare un piatto e aggiungere
Tre quarti di salsa ,il filetto ,adagiare sopra le due fette di STRACHI TUNT ,coprire con il resto della salsa e
passare in forno per 3minuti circa a 180 g servire con polenta fresca oppure due fette di polenta grigliata

Abbinare:

Per la Preparazione/cottura con del Valcalepio Rosso 2007 di 12,5% vol
Az.agr. Catinella di Cenate Sotto
In Tavola:-Luna rossa 2006 di 13,50% vol
Az.agr. Catinella di Cenate Sotto