

FILETTO DI BOVINO DA PASCOLO SVIZZERO AI FUNGHI CON SALSA AL MADEIRA

Ingredienti per 4 porzioni

200 g	di cardarelli biologici dall'Oberland zurighese
1	piccola cipolla biologica
4 cucchiaini	di olio di oliva
1 rametto	di timo biologico
Sale/Pepe	
50 g	di pasticcio di vitello
700 g	di filetto di bovino da pascolo svizzero
350 g	di scalogni
1 cucchiaio	di sciroppo d'acero
3 cucchiaini	di aceto balsamico
100 ml	di Madeira
1	anice stellato
125 ml	di fondo di vitello

Pulire con un pennello i cardarelli e tagliarli finemente a cubetti.
Sbucciare le cipolle e tagliarle anche a cubetti.

Scaldare 2 cucchiaini di olio in una padella. Aggiungere i funghi e le cipolle a cubetti e soffriggerli.
Lavare il rametto di timo, asciugarlo, staccare le foglioline, tritarle e unirle ai cardarelli.

Condire con sale e pepe e cuocere a fuoco medio, mescolando costantemente fino a completa evaporazione del liquido. Lasciare raffreddare e aggiungere il pasticcio di vitello.

Preparare il filetto di manzo tagliandolo ca. 3 cm nel senso della lunghezza, sulla parte superiore in modo da formare una tasca.
Farcire la tasca con l'impasto di funghi e pasticcio di vitello.
Chiudere l'apertura della tasca legando il filetto di manzo con lo spago da cucina.
In seguito, aggiustare di sale e pepe.

Scaldare la padella con un cucchiaio di olio e rosolare il filetto da tutte le parti.
Disporre il filetto in una piccola pirofila, metterla sulla parte centrale del forno preriscaldato e lasciare cuocere a 100 °C per ca. 70 minuti, con il calore sia dalla parte inferiore che superiore.

Nel frattempo, sbucciare gli scalogni e tagliarli a strisciole sottili.

Scaldare il restante olio in una padella con rivestimento antiaderente e rosolare gli scalogni finché diventano dorati.

Aggiungere nella padella lo sciroppo d'acero e caramellare brevemente gli scalogni. In seguito, versare l'aceto e il Madeira. Unire l'anice stellato e il fondo di vitello e fare cuocere a fuoco medio per 20 minuti. A fine cottura, aggiustare di sale e pepe.

Togliere il filetto di manzo dal forno, sfilare via lo spago da cucina. Avvolgere la carne nel foglio di alluminio e lasciare riposare per 5 minuti. Infine, tagliare a fette e servire con la salsa.

Il filetto di manzo si abbina perfettamente con un cremoso risotto.



Le stoviglie illustrate appartengono a privati