




Filetto di vitello “swiss farmer” su disco di semola, carote al marsala e tartufo






Una ricetta di Alessandro Boleso, chef del ristorante Le Relais presso il Grand Hotel Villa Castagnola.

Preparazione

	Tempo richiesto	ca. 30 minuti
	Difficoltà	Media - Per appassionati
	Dosi	4 persone

Caratteristiche

	Piatto	Carne - Vitello
	Prodotto tipico	Semola - Km 0
	Adatto in	Autunno - Serate al tramonto

INGREDIENTI

Filetto di vitello su disco di semola, carote al marsala e tartufo

- 640 g filetto di vitello
- 1 l latte
- 250 g semola
- 1 uovo
- 4 carote di media lunghezza col ciuffo
- ½ bicchiere di marsala
- Una noce di burro
- 1 scalogno
- 30 g tartufo nero
- Timo, rosmarino, aglio

PROCEDIMENTO

Disco di semola

1. Portare ad ebollizione il latte, aggiungere la semola mescolando energicamente cuocere per dieci minuti, avendo cura di rimestare, togliere dal fuoco e aggiungere un uovo, continuando a mescolare per un altro minuto, aggiustare di sale e pepe.
2. Stendere l'impasto con un mattarello tra due fogli di carta da forno fino ad avere uno spessore uniforme di altezza 2 cm, lasciare raffreddare.

Carote al Marsala

1. Pelare le carote, pararle con un coltello fino ad ottenere una superficie piatta, cuocerle in acqua salata per 10 min. scolarle ed asciugarle su un foglio di carta.
2. Intiepidire una padella mettere la noce di burro il marsala e successivamente le carote fino ad ottenere una laccatura uniforme.

Filetto di vitello

1. Prendere il filetto tagliarlo in 4 parti da 160 g, salare e pepare, in un tegame mettere un filo d'olio, il timo, rosmarino e uno spicchio d'aglio, adagiare i filetti e rosolarli uniformemente su tutti i lati, infornare a 160 gradi per 5 minuti.
2. Togliere dal forno e lasciare riposare altri 5 minuti.

Impiattare

1. Nel frattempo, con una coppa pasta dal diametro di 8 cm tagliare 4 dischi di semola rosolarli su entrambi i lati con una noce di burro in un sauté antiaderente.
2. Affettare il Tartufo alla fine.
3. Dressare come in foto.