



Numero persone: **6**

Difficoltà: **Media**

Tempo di preparazione: **30 minuti**

Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:



5/6

Filetti di manzo da 160g



5/6

Ceppi radicchio di Treviso



½ bottiglia

Buon vino rosso



	1	
Cipolla		
	1	
Carota		
	qb	
Prezzemolo tritato e in foglie		
	qb	Burro
	qb	
Sale e pepe		

DESCRIZIONE:

La ricetta che Vi presento questo mese prevede l'utilizzo di una verdura tipicamente invernale: il Radicchio. Questo tipo di insalata si trova in commercio in differenti qualità dal diverso sapore. Tra le più note abbiamo:- Radicchio Rosso: si presenta a forma allungata e leggermente ellittica, con le foglie tutte compatte, ideale per insalate miste, si trova anche durante il periodo estivo;- Radicchio Rosso di Chioggia: prende il nome dalla città veneta di cui è originario, si presenta come una palla rossa con grandezze variabili, leggermente amaro è ideale per antipasti a base di pesce;- Radicchio Rosso di Treviso: prende il nome dalla città veneta di cui è originario, si presenta con foglie piccole, non compatte e molto frastagliate, ideale per risotti ricchi di sapore o come contorno cucinato all'agriglia da abbinare a piatti di carne;- Radicchio di Castelfranco: prende il nome dalla città veneta di cui è originario, si presenta come la lattuga, ma dal colore molto più chiaro e marmorizzato da sfumature rosso-violacee, ideale per insalate miste ed al sapore delicato, si trova specialmente nel periodo estivo;- Radicchietto Verde: dal gusto decisamente marcato, il Radicchietto Verde è facilmente confondibile con la rucola di campo, si presenta in foglie a forma di goccia e il suo consumo è suggerito abbinato ad altri alimenti, specialmente formaggi.

ESECUZIONE:

Lavare in modo molto accurato i ceppi di radicchio eliminando il più possibile, con un coltellino eliminare la parte bianca terminale e dividere il radicchio a metà per il suo lato lungo. Condire con sale, pepe e olio extra vergine di oliva, se possibile sarebbe opportuno grigliare il radicchio, altrimenti adagiarlo in una teglia da forno e cucinarlo a 180°C per 8/10 minuti con un goccio d'acqua e coperto da carta stagnola. Versare in un padellino quasi tutto il vino rosso, aggiungendo la carota e la cipolla tagliate grossolanamente, lasciare ridurre a fuoco lento, sistemando in fine la salsa con burro, sale e pepe; passare poi con un colino fine. Condire i filetti

Filetto di Manzo con Radicchio di Treviso e Salsa al Vino Rosso

Martedì 28 Novembre 2006 01:00

di manzo da rosolare in una padella molto calda utilizzando burro, che vi aiuterà ad ottenere un'ottima crosticina sui medaglioni di carne, sfumare con il rimanente vino rosso e continuare la cottura fino a vostro gradimento. Per questa ricetta, la cottura più ottimale per la carne sarebbe al sangue. Nel piatto da portata adagiare nel centro due mezzi radicchi piegati su se stessi e conditi con del prezzemolo tritato, in modo tale da creare uno "scalino" sul quale adagiare il filetto di manzo; intorno, con l'aiuto di un cucchiaino, versare la salsa al vino rosso, guarnire a piacere con delle foglie di prezzemolo. Questa ricetta, per renderla più economica, è realizzabile anche con tagli differenti del manzo, l'importante però è che non richiedano tempi di cottura troppo prolungati e comunque superiori ai 10 minuti.