

“Controfiletto alla Pizzaiola con Patate e Fagiolini”



Tipologia piatto: Secondo di carne

Tempi di preparazione: Circa 60 minuti

Tipo piatto: Piatto Piano

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di controfiletto di manzo tagliato a fette
- 600 g di pomodorini pelati e privati dei semi
- 200 g fagiolini (precedentemente puliti e lessati)
- 80 g olio extravergine di oliva
- 4 patate medie (precedentemente pulite e lessate)
- 4 fette di pancetta
- 2 spicchi d'aglio tritati
- origano q.b.
- sale q.b.
- pepe nero q.b.

Gennaro Esposito - ristorante “La Torre del Saracino” - Vico Equense (NA) ** Michelin

Preparazione

Riscaldare l'olio in un tegame ed aggiungere le fettine di carne. Rosolare la carne per circa 4 minuti a lato. Unire l'aglio tritato, i pomodori tagliati a filetti e l'origano.

Coprire il tegame e lasciar cuocere a fuoco medio per 20 minuti aggiungendo, se necessario, qualche cucchiaio d'acqua calda.

Setacciare le patate lessate e amalgamarle con un filo d'olio a crudo e del parmigiano.

Creare delle quenelle e rosolare i lati in una padella rovente per circa 3 minuti a lato.

Rosolare a parte la pancetta a fette. Quando sarà ben rosolata, asciugarla su carta assorbente e arrotolare un ciuffetto di fagiolini per creare degli involtini.

Composizione del piatto:

Adagiare al centro del piatto il filetto di manzo ed aggiungere la salsa alla pizzaiola.

Disporre accanto al filetto due quenelle di patate e gli involtini di fagiolini.

Guarnire con un rametto di origano e servire.

