# MEDAGLIONI RAFFINATI

Ingredienti per 4 persone:

- quattro fette di filetto di bue tagliate piuttosto spesse
- 50 gr. di burro,
- un cartoncino di panna da 1/5,
- cognac,
- olio,
- sale,
- pepe in grani.

Pestate alcuni grani di pepe.
Salate le fette di carne e passatele da ambe2 le parti nel pepe.
Mettete al fuoco una padella con il burro e poco olio; quando il burro si sarà sciolto adagiatevi i filetti e fateli rosolare da ambe2 le parti mantenendo il fuoco piuttosto vivace.
Non appena saranno cotti (è preferibile mantenerli leggermente al sangue), scolateli e disponeteli su un piatto che manterrete al caldo nello scaldavivande.
Ponete di nuovo il recipiente con il sugo sul fuoco e scaldatelo, quindi aggiungete un bicchierino di cognac e rimescolate.
Incorporate infine alla salsetta la panna liquida, portate ad ebollizione e fate ridurre un poco la salsetta.
Stendete poi la salsa sui filetti e servite in tavola accompagnando con dei carciofi cucinati in questo modo: togliete a 4 carciofi le foglie dure e le punte e tagliateli a spicchi.
Ponete al fuoco 50 gr di burro con 50 gr di prosciutto tritato insieme a una cipollina e olio; lasciate soffriggere, unite i carciofi, salateli, pepateli, bagnateli con brodo e fateli cuocere per 1 ora.
A cottura ultimata unitevi una scatola di piselli da 250 gr dopo averli sgocciolati dall'acqua di conservazione.