FILETTO DI MANZO ALLE OLIVE

Ingredienti:

- Filetto di manzo,
- olive nere snocciolate,
- scalogno,
- uno spicchio d'aglio,
- 2 cucchiai di fondo di manzo,
- olio di semi,
- burro quanto basta,
- poche gocce d'olio di tartufo.

Rosolare lo scalogno affettato in olio e burro con uno spicchio d'aglio (che verrà poi tolto). Unire poi al soffritto le olive, far insaporire, salare e pepare, bagnare con qualche goccia d'olio al tartufo e passare il tutto al frullatore.
Rosolare il filetto da ambo le parti, toglierlo quamdo raggiunge la media cottura e sgrassarlo. Bagnare con vino rosso e far evaporare, unire al pentolino cotto un cucchiaio di fondo di manzo, stemperare con un pò di passata di olive.
A densità voluta salare il filetto e servire.