FILETTO ALLA PAPRICA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di filetto di manzo,
- 2 grosse cipolle,
- farina,
- brodo,
- un cucchiaio raso di paprica dolce,
- olio,
- burro,
- sale.

Affettate le cipolle e fatele appassire in 20g. di burro e 2 cucchiai di olio. Salate, spolverizzate con un cucchiaio raso di farina, unite 2 mestoli di brodo e mescolate per 5 minuti con un cucchiaio di legno su fuoco molto basso, quindi unite la paprica.
Nel frattempo scottate il filetto in 20g. di burro e 2 cucchiai di olio. Salatele da entrambe le parti, versatevi sopra il sugo alle cipolle, mescolate su fuoco vivo e spegnete. Disponete la carne con il sugo su un piatto da portata caldo e servite.