FILETTO ALLA NORVEGESE

Ingredienti:

- 600 g. di filetto di vitello tagliato a pezzetti,
- 240 g. di burro,
- un bicchiere di brandy,
- un bicchiere di aceto di vino bianco,
- 3 tuorli d'uovo,
- 80g. di erbette comprendenti di scalogno,
- cerfoglio dragoncello,
- un pugno di farina bianca,
- sale e pepe.

Preparare la salsa versando in un tegamino il brandy, l'aceto, le erbette finemente tritate. Salare, pepare e cuocere a fuoco basso fino a quando il liquido si sarà ridotto a meno della metà.
Togliere dal fuoco, lasciar intiepidire e aggiungere i tuorli d'uovo già sbattuti con un goccio di brandy. Amalgamare con delicatezza e rimettere sul fuoco bassissimo unendo, poco per volta, 180g. di burro ammorbidito a temperatura ambiente. Con un cucchiaio di legno, rimescolare delicatamente fino a quando la salsa non sarà diventata perfettamente omogenea. Tenere da parte e intanto rosolare nel burro avanzato i pezzi di carne passati uno per uno nella farina.
Versare la salsa sulla carne, abbassate il gas e tenere a cottura per qualche minuto.
Servire la pietanza caldissima.