ROSETTE TIEPOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di filetto di vitello di circa 150g. l'una,
- un bicchiere di Arneis Blangé,
- mezzo scalogno,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- un piccolo tartufo nero di norcia,
- sale e pepe quanto basta.

Cuocete in una padella le fette di vitello con l'olio e lasciatele rosolare per alcuni minuti. Salate e pepate leggermente. Preparate a parte una salsa cuocendo per qualche minuto lo scalogno tritato, aggiungete il bicchiere di Arneis e tre cucchiai di fondo di cottura del filetto. Ponete il filetto in un piatto di portata, ricoprite le fette con la salsa preparata e guarnite con il tartufo tagliato a lamelle sottili.