

FILETTO AL GORGONZOLA

Ingredienti per 2 persone:

- 2 bei filetti di vitello alti, non battuti,
- 150 g di burro,
- 200 ml di panna per cucinare,
- 200 g di gorgonzola,
- 1 cucchiaio di senape,
- 1 bicchiere di cognac o brandy,
- olio,
- sale.

In una terrina mescolate 100 grammi di burro, la panna, il gorgonzola e un cucchiaio di senape.

Amalgamate bene bene e salate se occorre (dipende dal gorgonzola).

Versate l'olio e il restante burro in una padella, lasciate scaldare moderatamente e scottate i filetti da entrambi i lati.

Quando i filetti sono scottati versate il cognac e fiammate.

Togliete la padella dal fuoco a fiamma spenta.

Levate i filetti e poneteli in un piatto.

Versate il composto della terrina nella padella e ponete sul fuoco basso lavorando continuamente sino a quando aumenta di consistenza (3-5 minuti circa).

Aggiungete i filetti e lasciate cuocere per altri 5-7 minuti a fuoco moderato facendo attenzione che il sugo non bruci e tenendo sempre coperti di sugo i filetti.

Guarnite e servite.