

MAGATELLO IN SALSA DEL DON

Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr di magatello di manzo.

Per la salsa:

- 2 tuorli d'uovo,
- 1/2 bicchiere d'olio,
- il succo di 1 limone,
- 2 cucchiaini di olive nere tritate,
- 1 cucchiaino di senape,
- pasta d'acciughe,
- sale,
- pepe.

Fatevi tagliare dal macellaio il magatello di manzo a fettine sottilissime (con l'affettatrice) e disponetele poi su un piatto di portata.

Preparate ora una maionese mettendo direttamente nel frullatore i tuorli d'uovo e l'olio, azionate e quando vedrete che risulterà ben montata aggiungete il succo di limone, le olive nere tritate, la pasta d'acciughe, la senape, sale e pepe a piacere.

Azionate di nuovo l'apparecchio fino ad ottenere una salsa morbida.

Travasate in una terrina e mettete a riposare in frigorifero per una mezz'ora.

Al momento di servire ricoprite il filetto con la salsa e guarnite il piatto con olive nere.