

FILETTO PICCANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di filetto di manzo,
- 2 spicchi d'aglio,
- oliva verde 100g.,
- mezzo peperoncino rosso piccante,
- 100g. di polpa di pomodoro tritata,
- mezzo bicchiere di vino rosso,
- olio e sale.

Fate rosolare l'aglio in 4 cucchiai di olio. unite la carne e fatela dorare da entrambe le parti sul fuoco vivo; poi levatela dal recipiente. Nel fondo di cottura mettete le olive tritate grossolanamente, il pomodoro ed il peperoncino sbriciolato. Fate cuocere a fuoco vivo per 2 minuti, spruzzate con il vino e lasciatelo evaporare. Rimettete la carne in padella, salatela moderatamente e cuocete per un minuto.

Disponete le fette di carne su un piatto da porta caldo, irroratele con il loro sugo e servite immediatamente.