

# Filetto alla senape

## Ingredienti

Filetti di manzo o di bue da 250 g l'uno alti 4 cm  
 Scalogni 2  
 Farina 100 g  
 Panna fresca 200 g  
 Senape tipo Dijon 200 g  
 Prezzemolo  
 Vino bianco 200 g  
 Cognac o brandy 50 ml  
 Burro di cacao 80 g  
 Sale e pepe

## Linea

Monda i filetti dalle pellicine e dagli scarti della macellazione e condiscili con sale e pepe. Legali con lo spago per ottenere dei medaglioni regolari. Condizionali sottovuoto e lasciali riposare a 3° per 12 ore, affinché si insaporiscano bene. Trascorso questo tempo, cuocili nel roner a 52° per 2 ore, poi abbatti a 3° e conservali.

Pela gli scalogni, tritali e cuocili con il vino bianco a fuoco dolce. Quando il vino si sarà ridotto della metà, aggiungi la panna e fa' cuocere fino a quando non si sarà leggermente addensata. Regola di sale e pepe e aggiungi la senape. Abbatti la salsa a 3° e conservala.

## Servizio

Rigenera i medaglioni a 50° in un roner o forno a vapore per 10 minuti, poi levali dalla busta, asciugali, infarinali e falli rosolare in padella con il burro di cacao per il tempo che vuoi, ma poco, poi sfuma con il Cognac. Levali, tienili in caldo, deglassa e aggiungi il fondo di panna e senape. Fa' cuocere a fuoco dolce, passa al setaccio per rendere la crema più vellutata e omogenea. Rimetti i filetti per 15 secondi da un lato e altrettanto dall'altro. Servili nappati con il fondo, spolverizzando con prezzemolo.

## Variante 1

Questo filetto può essere considerato un ingrediente di linea "mille usi": infatti una volta rigenerato puoi passarlo, ad esempio, sulla griglia e otterrai una carne tenera, che dopo la cottura non lascia colare tutti i liquidi sul piatto.

## Variante 2

Abbina il filetto "mille usi" a salse preparate precedentemente come alla panna, al gorgonzola, al Barolo, alla Rossini. Se adotti questo metodo, puoi permetterti di gestire una vera e propria carta dei filetti in modo semplice e gestendo al meglio il *food cost*.

**Deglassare** vuol dire sciogliere le crosticine che si formano durante la rosolatura di una carne che sarà poi arrostita. Sono il prodotto della celebre "reazione di Maillard" e sono molto apprezzate e saporite. Ecco come fare: versa nella casseruola, dopo aver tolto la carne, 1 bicchiere di vino, rosso o bianco secondo ricetta, ma tutti i liquidi vanno bene, e, a fuoco vivo, fallo evaporare, continuando a grattare il fondo con un cucchiaino. Alla fine le crosticine saranno state staccate dal fondo e diventeranno parte integrante della salsa che vai a preparare con altri ingredienti.

