

Filetto con contorno

DI MANZO, VITELLO O MAIALE, IL TAGLIO PIÙ PREGIATO SI ARRICCHISCE DI INGREDIENTI RAFFINATI CELEBRANDO ALLA PERFEZIONE L'INCONTRO CON GLI ORTAGGI INVERNALI

a cura di Silvia Tatzzi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi,
styling di Alessandra Salaris

Tavolo Baxter, piatti B Morone,
posate Mepra, bicchiere blu
e ciotola trasparente Mario Luca
Giusti, bicchiere celeste Bitossi
Home, carta usata come runner
Wall&Decò, sedia Roberta e
Basta, decorazioni Ikea
e Viridea. Indirizzi a pagina 6

A photograph of a Wellington steak, a rolled beef fillet encased in puff pastry, served on a white plate. The steak is garnished with several pieces of radicchio, a purple-leafed vegetable. The background is softly blurred, showing a restaurant setting with a stack of white plates, a glass bowl, and a person's hand holding a glass. The lighting is warm and focused on the dish.

Filetto di manzo
alla Wellington
con rotolini di radicchio,
pag. 82

FILETTO DI MAIALE ALLA MELAGRANA CON FLAN DI BROCCOLI

PER 4 PERSONE

1 filetto di maiale (500 g circa) - 2 cucchiai di farina - 20 g di burro - 1 melagrana - 400 g di cimette di broccolo - 2 uova - 100 g di mascarpone - 25 g di parmigiano grattugiato - cimette di cavolfiore violetto e cavolini di Bruxelles violetti per decorare - olio extravergine d'oliva - noce moscata - sale - pepe

- 1 Cuocete a vapore le cimette di broccolo, scolatele e frullatele nel mixer con le uova, il parmigiano, il mascarpone, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Versate il composto in uno stampo rettangolare antiaderente da 22 cm e cuocete nel forno preriscaldato a 160° per 25 minuti. Nel frattempo sgranate la melagrana e pressate i chicchi con uno schiacciapate per raccoglierne il succo (tenete da parte qualche chicco per decorare).
- 2 Mescolate la farina con un pizzico di sale, pepe e noce moscata e rotolate nel mix il filetto. Rosolatelo in un tegame con il burro e un filo di olio fino a che sarà ben dorato. Irrorate con il succo di melagrana e lasciate cuocere, rigirando, per una decina di minuti, fino a che il fondo sarà denso e sciropposo.
- 3 Scottate le cimette di cavolfiore violetto e alcune foglioline staccate dai cavolini in acqua bollente salata. Affettate il filetto e servitene un paio di fette per porzione nappando con il fondo di cottura e accompagnando con un trancetto di flan decorato con cimette e foglie.

MEDIA

● Preparazione 45 minuti ● Cottura 30 minuti ● 440 cal/porzione





**Filetto di maiale
ai fegatini con terrina
di cardi al tartufo.**

pag. 82

Carta Wall&Decò, piatto da portata BMorone, piattino Hermes, posate Bitossi Home, tovagliolo Casamance, decorazione Viridea.
Nella pagina accanto, tavolo Baxter, piatto Hermes, posate Bitossi Home, decorazioni Viridea. Indirizzi a pagina 6



MEDAGLIONI DI VITELLO AL PROSCIUTTO E RIBES CON INSALATA DI CAROTE E RAPANELLI E SALSA DI YOGURT E PANNA ACIDA

PER 6 PERSONE

4 medaglioni di filetto di vitello (150 g l'uno) - 100 g di prosciutto crudo - 30 g di burro - 1 carota - 1 carota gialla - 1 carota viola - 8 ravanelli - 1 rametto di ribes - 100 ml di yogurt bianco - 1 cucchiaino di panna acida - 1 foglia di alloro - 1 rametto di mirto con le bacche - 1 rametto di timo - 1 spicchio d'aglio - 1/2 limone non trattato - aceto di mele - olio - noce moscata - sale - pepe

- 1 Mondate le carote e i ravanelli, tagliateli a fettine e poi a bastoncini e metteteli a bagno in una ciotola con acqua e ghiaccio. Emulsionate lo yogurt e la panna acida con 2 cucchiaini di olio, qualche goccia di succo di limone e un pizzico di scorza tritata, una manciata di foglioline di timo, sale e pepe. Diluite con poca acqua se necessario.
- 2 Lavorate il burro morbido con un pizzico di sale e di pepe, una grattatina di noce moscata e l'aglio schiacciato. Spalmate i medaglioni con il burro aromatizzato, poi avvolgeteli con le fettine di prosciutto e legateli con un giro di spago per tenerli in forma.
- 3 Rosolate la carne in una padella antiaderente con l'alloro e il mirto, 3 minuti per lato, quindi unite il ribes, sfumate con qualche goccia di aceto e lasciate insaporire ancora un minuto, bagnando la carne con il fondo di cottura. Sgocciolate con cura le verdure, conditele con la salsa allo yogurt e servitele in accompagnamento al filetto.

FACILE

● Preparazione 40 minuti ● Cottura 60 minuti ● 370 cal/porzione

Piatto bianco e oro
BMorone, sttopiatio
Viridea, tovagliolo
Society Limonta, calice
Mario Luca Giusti.
Nella pagina accanto,
piatto e sottopiatto
BMorone, posate
Bitossi Home,
decorazioni Ikea.
Indirizzi a pagina 6



Medaglioni di vitello
in crosta di pistacchi
con tatin di rape,
pag. 82