

## Filetto di manzo al merlot



Esecuzione: Facile

Preparazione: 30

Cottura: 25

Dosi per 4 persone

Prepara della polenta soda con acqua salata e poco olio; versala in uno stampo quadrato e lasciala raffreddare. Taglia in 4 medaglioni il filetto e legalo esternamente con dello spago per farlo rimanere in forma durante la cottura. Scalda una padella e fai restringere il Merlot con lo zucchero ed il ginepro per qualche minuto, fino ad ottenere una salsa dalla consistenza sciropposa. Pulisci i porcini, tagliali a lamelle e trifolali in padella con l'olio di oliva, l'aglio intero e la mentuccia sminuzzata; sale e pepe.

Griglia i filetti di manzo per 2 minuti per lato, salali e glassali in padella con il ristretto di vino e zucchero, facendo addensare la salsa. Taglia la polenta a fette e abbrustoliscila in padella antiaderente o su una piastra con poco olio; tagliala infine a cubetti.

Servi subito i filetti con il loro fondo e accompagna con i funghi e la polentina croccante.

### Ingredienti per 4 persone

- Per il filetto:
- 1/2 Kg di filetto di manzo
- 2 porcini
- 5 bacche di ginepro
- 100 gr di farina per polenta istantanea
- 200 ml di Merlot
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiari di olio EV d'oliva
- mentuccia
- sale e pepe