

Filetto di manzo con salsa verde



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Lessa l'uovo in un pentolino per 5. Taglia il filetto in 4 medaglioni e legali ai bordi con uno spago per mantenerlo alto e compatto. Sguscia l'uovo, taglialo a metà e toglì l'albume sodo; quindi mettilo nel mixer con il prezzemolo, l'aglio, l'olio e il sale.

Frulla a scatti per ottenere una salsa grossolana e mettila da parte. Griglia i filetti per 3' a lato lasciandoli al sangue. Servili adagiando una piccola quantità di salsa verde sulla carne.

Ingredienti per 4 persone

- **Per il filetto:**
- 1/2 kg di filetto di manzo
- **Per la salsa:**
- 1 uovo
- 1 spicchio d'aglio
- 4 cucchiaini di olio EV

- prezzemolo
- sale e pepe