

Medaglioni di vitello



INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE

- medaglioni di vitello
- pancetta 4 fette
- pesto gr 200
- patate 600 gr
- origano
- olio extravergine d'oliva
- basilico
- 30 gr di mandorle
- 50 gr di peperone
- 30 gr di scalogno
- 10 gr di pistacchi

Preparate il filetto ricavando 4 medaglioni alti circa 4 cm, bordati con la fetta di pancetta, cuoceteli in padella leggermente infarinati a fiamma viva finché saranno ben dorati, passateli in forno 80/100° per 10 minuti. Preparate il pesto facendo soffriggere lo scalogno con l'olio, aggiungete le mandorle ed i pistacchi e fateli tostare, unire anche il peperone tagliato a listarelle, lasciate crogiolare per pochi minuti, aggiungete il basilico e frullate il tutto. Disponete il pesto sul medaglione e riponete in forno a gratinare per pochi minuti a 180°. Servite nel piatto con le patate raganate e rondella di tartufo.

Insalata mista: ravanelli, rucola, crescione e scarola citronette, aceto balsamico.