

TAGLIATA DI SCOTTONA CON CILIEGIE E MARZEMINO

Ingredienti:



Preparazione:

Per 6 persone

700/800 g di controfiletto di scottona
in fette alte 4cm

2 manciate di ciliegie snocciolate

2 bicchieri di marzemino

olio EVO

burro

rosmarino

pepe

Condire le fette di controfiletto con pepe, rosmarino e olio EVO.

Lasciare ad insaporire alcune ore.



Salarle e scottarle a fuoco vivace in una padella dal fondo spesso cuocendo alcuni minuti per lato formando una crosticina ma mantenendo rosato l'intero.

Toglierla e conservarla al tiepido.

Nella stessa padella sfumare con il vino, aggiungere le ciliegie, un mestolino di brodo e cuocere un poco.

Aggiungere un pezzo di burro e legare il sugo.

Tagliare la carne a fettine e servire con la salsa accompagnandola con le patate.

