



FILETTO DI CAVALLINO, TARTUFO BIANCHETTO E MISTICANZA DI VERDURE

Ingredienti

500 gr filetto cavallino
2 ravanelli
1 mazzo spinaci croccanti
3 carote Polignano
1 cima cicoria
1 costa sedano
150 gr tartufo bianchetto o nero
1 noce di burro
1 pugnetto Parmigiano
50 gr burro al tartufo
Olio, sale, pepe q.b.
Erbette miste

Procedimento

Legare il filetto con spago da cucina e marinare con olio, erbette e pepe.
Preparare la misticanza con le verdure a crudo tagliate sottilmente.

Sciogliere il burro bianco e al tartufo a fuoco lento con Parmigiano, olio e poca acqua. Regolare di sale.

Scottare la carne.

Condirla con l'emulsione e guarnire con la misticanza e le scaglie di tartufo.