

Filetto di vitello da latte della Val d'Ultimo con sugo di finferli

Per 4 persone

Ingredienti:

1 filetto di vitello di circa 600-700 g.
un po' di olio per farlo soffriggere
sale, pepe appena macinato, rosmarino, salvia
1 cucchiaio di burro
vino bianco

Sugo di finferli:

200 g di finferli puliti, lavati e tagliati
½ cucchiaio di burro e cipolle
1 spicchio d'aglio
sale, prezzemolo e un po' di panna

Palline di mandorle:

600 g di patate
1 cucchiaio di burro fuso
2 tuorli d'uovo
noce moscata, sale
farina per impanare, uova sbattute, 2/3 mandorle a scaglie o a filetti
e un po' di pangrattato

Preparazione:



- Pulire il filetto di vitello, salarlo e peparlo, farlo soffriggere in una padella calda con l'olio quindi farlo cuocere al sangue in forno preriscaldato, sfornarlo farlo riposare coperto in modo che non fuoriescano i succhi.
- Per le palline di mandorle, tagliare a dadi le patate spellate, farle cuocere a vapore e farle colare. Schiacciare le patate ancora calde con lo schiacciapatate.
- Mescolare le patate schiacciate, il burro, il tuorlo d'uovo, il sale e la noce moscata.
- Inserire la purea di patate in una sacca e formare delle palline, farle raffreddare.
- Impanarle e friggerle in grasso caldo.
- Tagliare a fette il filetto e servirlo con la salsa, i finferli e le palline di mandorle.