Filetto di manzo

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	15 Min.
Tempo di cottura	2 Ore
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SL dal 2017

Preparazione

800 g di filetto di manzo

2 CM di olio d'oliva

sale

pepe

1 rametto di timo

1 rametto di rosmarino

1 spicchio d'aglio, schiacciato

Pulire il filetto di manzo, condirlo e rosolarlo a fuoco vivo su tutti i lati. Aggiungere timo, rosmarino e aglio e soffriggere brevemente. Lasciare raffreddare il filetto.

Mettere il filetto di manzo in un sacchetto per sottovuoto con timo, rosmarino e aglio e confezionare sottovuoto a livello 3. Posizionare il sacchetto nel contenitore di cottura forato e introdurlo nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Vacuisine 58 °C per 2 Ore

Togliere il filetto di manzo dal sacchetto per sottovuoto e servirlo.

Consigli

Ottimo l'abbinamento con polenta bramata e carote arrosto.

Accessori

Contenitore di cottura forato

Sacchetto per sottovuoto

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019