



Filetto di vitello con datteri e speck

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 50 Min.
Tempo di cottura 1 Ore 20 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SL dal 2017

Filetto di vitello

800 g di filetto di vitello

8 rametti di timo

In un sacchetto per sottovuoto inserire il filetto di vitello con il timo e confezionare sottovuoto a intensità 3. Collocare il sacchetto per sottovuoto nel contenitore di cottura forato e inserire nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Vacuisine 54 °C per 1 Ore 20 Min.

2 CM di olio

100 g di fette di pancetta

50 g di datteri

sale

pepe

Togliere il nocciolo ai datteri e tagliarli a strisciole insieme alle fette di pancetta.

Estrarre il filetto di vitello dal sacchetto per sottovuoto e asciugarlo tamponando. Versare l'olio in una padella, rosolare brevemente il filetto nell'olio caldo su tutti i lati e condire con sale e pepe.

Versare nella padella anche i datteri e le fette di pancetta a strisciole e soffriggere brevemente.

Coprire la carne e lasciarla riposare brevemente, poi tagliarla e servirla accompagnandola con la pancetta, i datteri e la salsa al vino bianco.

Salsa al vino bianco

2 scalogni

200 ml di vino bianco

1 foglia di alloro

400 ml di fumetto di vitello

60 g di burro





Pulire gli scalogni e tagliarli a dadini. Versare il vino bianco, gli scalogni e la foglia di alloro in una padella e far ridurre della metà. Aggiungere il fumetto di vitello e far ridurre il tutto a circa 300 ml. Aggiungere il burro, togliere la foglia d'alloro e condire la salsa. Frullare la salsa con un frullatore a immersione.

Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile forata

Sacchetto per sottovuoto

