

Ricetta filetto al pepe verde

Autore: Lud Vica

Data: 10 Aprile 2015



Quella del filetto al pepe verde è una delle ricette a base di carne e pepe verde più buone e famose. Ecco come si prepara nel modo più gustoso.

Ricetta

1. Prendete le fette di filetto e premetevi sopra 1 cucchiaino di pepe verde
2. Sciogliete una noce di burro e fate scottare i filetti da entrambe i lati, toglieteli e conservateli al caldo

3. Nel sughetto rimasto aggiungete il brandy, la senape, la panna, il resto del pepe verde, un pizzico di sale e fate addensare cuocendo a fuoco lento
4. Riponete per qualche secondo i filetti in padella, toglieteli e serviteli ben caldi e cosparsi della salsa ottenuta

Varianti

Il Brandy può essere eliminato aggiungendo un goccio di vino bianco o nessun alcolico. La carne può essere anche di pollo e il gusto è ugualmente buono. Provate la **versione vegetariana con il Seitan: è molto gustosa!**

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/ricetta-filetto-al-pepe-verde/>

Generato il 13/06/2026