



10 / **Secondi piatti**

CHATEAUBRIAND CON SALSA AI FUNGHI PORCINI

 30 MIN /  MEDIA

Ingredienti per 4 persone:

Per la carne:

800 g filetto di manzo
limousine "frollato"

sale, pepe, q.b.
10 g timo
10 g rosmarino

Per la salsa:

600 g porcini interi
10 g timo
10 g rosmarino
5 g aglio
20 g scalogno
20 g cipolla
10 g prezzemolo
sale, pepe, q.b.
200 g olio extravergine d'oliva
del Garda

Per guarnizione:

100 g ribes rossi
200 g rametti interi
di rosmarino
400 g germoglietti di
radicchiotti

Dividere il filetto in 4 medaglioni, insaporirli con sale, pepe, timo e rosmarino. Rosolare il filetto sulla griglia o in padella antiaderente. Mondare i porcini e tagliarli a fettine. Mettere l'olio in un tegame e farvi appassire lo scalogno, la cipolla e l'aglio tritati; aggiungere i funghi, insaporire con timo, rosmarino e prezzemolo e aggiustare di sale e pepe e fare cuocere il tutto a fuoco vivo per 5 minuti. Disporre nei piatti il medaglione con la salsa di funghi, guarnire con ribes, il rametto di rosmarino e i radicchiotti.

Ingredienti:

50 g di farina di mais bianca
300 g di formaggio magro
1 cipolla
40 g di burro
1,5 kg patate farinose
sale, q.b.

Il consiglio dello chef

Servire il tutto con delle fettine di polenta di patate. Pelare le patate e cuocerle in una pentola con abbondante acqua salata; quindi sgocciolare e passarle allo schiacciapatate. Raccogliere il purè in un paiolo, mescolare con un cucchiaio di legno, unire la farina di mais bianca, facendola scendere a pioggia sulle patate e continuare a mescolare. Nel frattempo fare appassire 1 cipolla mondata e tritata nel burro e incorporare il tutto alla polenta insieme al formaggio ridotto a dadini. Regolare di sale e portare a cottura, sempre mescolando per amalgamare bene.