



**Portofino, alta tecnologia  
Made in Italy a casa tua!**

## *Filetto al pepe verde*

### INGREDIENTI

Preparazione 10'  
Cottura 15'

- 4 fette di filetto (125 gr l'una)
- 3 cucchiaini di pepe verde in grani
- farina
- 1 dl di panna
- 3 cucchiaini di Cognac
- olio, sale, pepe

### ESECUZIONE

In un pestello schiacciate metà del pepe verde e distribuitelo sulle fette di filetto premendo dolcemente per farlo assorbire; quindi salate ed infarinate le fette. Nella bistecchiera già calda, rosolate la carne in un goccio d'olio. Togliete le fette dal fuoco e spruzzatele dai due lati con il Cognac. Rimettete al fuoco la carne assieme alla panna e ai grani interi di pepe. Lasciate cuocere per tre o quattro minuti finché la salsa si sarà addensata.

### O AL BASILICO E AVOCADO

In questo caso è più indicato l'uso di un tegame. Fate imbiondire il filetto nel burro rosolato, salate, pepate. A parte preparate la salsa come segue: passate al setaccio la polpa di un avocado, unite un cucchiaino di basilico tritato, un dl di panna, due tuorli d'uovo, sale, pepe. Mescolate bene il tutto. Allungate con un po' d'acqua, cuocere a fuoco basso cinque minuti. Versate la salsa sui filetti caldi e servite.

**GRANITIUM** L'antiaderente dal cuore di pietra.

Rinforzato con particelle minerali che garantiscono:

- Lunga durata dell'utensile.
- Cottura perfetta e salutare.
- Superficie antiaderente a prova di utensili metallici.
- Resistenza totale in lavastoviglie.
- Facile pulizia della superficie di cottura.
- Garanzia in caso di intolleranze ad allergie al nichel.
- Non contiene PFOA.