

Chateau-briand

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

400 g filetto di vitello (pezzi da 400 g)

2 cucchiaini olio d'oliva

20 g burro

sale

pepe

prezzemolo

Preparazione

Ungere la carne con l'olio e lasciarla marinare per un'ora. Fare fondere il burro in una padella, adagiarvi la carne e lasciarla arrostita a fuoco vivace da tutte e due le parti. Abbassare la fiamma e cuocere ancora per 8' da ogni parte. Salare e pepare. Spegnerne il fuoco, coprire e lasciare riposare 4'. Decorare con il prezzemolo.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>