

Filetti di manzo alle ciliegie e pistacchi

Carne + frutta = bontà assicurata!



Dal dessert le ciliegie vengono promosse a contorno per rendere ancor più succulenta la carne di manzo in questo secondo piatto.

Di fronte a questo secondo piatto non dovete trattenervi dal fare la "scarpetta": il sughetto di [ciliegie](#) e [pistacchi](#) è davvero irresistibile.

Difficoltà: facile

Costo: medio

Preparazione: 20 min. + 20 min. di cottura

Ingredienti (per 4 persone)

4 medaglioni di filetto di manzo
400 g di ciliegie
10 pistacchi sgusciati al naturale
5 cucchiai di farina integrale di grano tenero
mezza cipolla bianca Passo dopo Passo Despar
2 cucchiai di Brandy
1 cucchiaino di senape Despar
1 rametto di rosmarino
olio extravergine di oliva Despar
sale e pepe Despar

Procedimento

1. Tritare la cipolla e rosolarla in padella con un filo d'olio, aggiungere le ciliegie snocciolate e cuocere a fuoco lento fino a farle diventare morbide.
2. Nel frattempo infarinare da tutti i lati i medaglioni e in un'altra padella antiaderente unta d'olio rosolarli 2 minuti per lato. Tenere da parte.
3. Sfumare le ciliegie con il Brandy, unire la senape e il rosmarino e cuocere per qualche minuto.
4. Aggiungere il filetto e lasciar insaporire nella composta di ciliegie per un paio di minuti.
5. Servire cospargendo il filetto con i pistacchi tritati.