



CHEF IN  
CAMICIA



## *Tagliata all'Aceto Balsamico di Modena IGP Ponti HD*

### > INGREDIENTI

**Ingredienti per 1 persona**

**Tempo di preparazione: 25 minuti**

**Difficoltà: Molto facile**

- Filetto, 150 g;
- Aceto Balsamico di Modena I.G.P. HD Ponti;
- Carote, 2 ;
- Maggiorana (per la guarnizione);
- Olio EVO;
- Erba cipollina;
- Aglio, 1 spicchio;
- Burro, 3 cubetti;
- Salvia, Rosmarino.

### > PREPARAZIONE

- Bollite le carote, frullate con un filo d'olio, un pizzico di sale e qualche goccia di Aceto Balsamico di Modena I.G.P. HD Ponti;
- Grigliate la carne, aggiungete i cubetti di burro, l'aglio e il rosmarino e finite bene la cottura, una volta cotta lasciatela riposare e poi "scaloppatela";
- Disponete sulla base del piatto la crema di carote, adagiate sopra la carne a fettine e finite con qualche goccia di Aceto Balsamico di Modena I.G.P. HD Ponti ed erba cipollina.



[WWW.CHEFINCAMICIA.COM](http://WWW.CHEFINCAMICIA.COM)