Elvea, festa all'italiana

Filetto di vitello e salsa alla pizzaiola

ingredienten voor 2 Persone

2	filetti di vitello
1 bussel	bietola
2 spicchi di	aglio
150 g di	ELVEA Passata naturale
50 ml di	vino bianco
1 cucchiai da tavola di	capperi
1 cucchiaino da tè di	origano secco
foglioline di	basilico, tritato finemente
	pepe
	sale
2 bulbi	burrata
200 ml di	panna
1 pizzico di	pepe
2 cucchiai da tavola di	olio d'oliva

Preparazione

Condisci con sale e pepe i filetti di vitello. Riscalda un filo d'olio d'oliva in una padella. Cuoci a fuoco vivo i filetti di vitello. Scola su carta da cucina.
Metti dell'acqua in una pentola, aggiungi del sale e fai bollire la bietola. Scola e lascia raffreddare la bietola in acqua ghiacciata. Asciugala e tamponala con carta da cucina. Riscalda un filo d'olio d'oliva in una padella e condisci la bietola con sale e pepe. Fai cuocere fino a quando non diventa croccante.
Adesso prepara la salsa alla pizzaiola. Riscalda un filo d'olio d'oliva. Taglia a pezzetti due spicchi d'aglio e fai soffriggere nell'olio. Deglassa quindi con la passata e il vino bianco e aggiungi i capperi, l'origano essiccato e il basilico fresco. Cuoci a fuoco lento per alcuni minuti.

Per la crema di burrata, versa in un mescolatore 2 burrate, 200 ml di crema, un pizzico di sale e due cucchiai da tavola d'olio d'oliva. Mescola fino a ottenere una composizione omogenea e versa la crema in un flacone spray.
Taglia a fette i filetti di vitello e sistemali in un piatto. Spruzza la crema di burrata e sistema di lato la bietola cotta. Poco prima di servire, aggiungi alla carne la salsa alla pizzaiola e termina con le erbe fresche.