

Medaglioni all'ananas e mandorle



Ingredienti per 4 persone:

4 medaglioni di fesa di vitello
(circa 720g)
4 fette di ananas in scatola al naturale
2 cucchiaini di mandorle a scaglie
Burro, olio extravergine di oliva
Aceto balsamico
Sale fino e pepe



Preparazione:

Sciolgo una grossa noce di burro in una piccola padella. Quando spumeggia, unisco le scaglie di mandorle e le faccio dorare, rigirandole continuamente, per un paio di minuti. Le sgocciolo con una paletta e le tengo da parte.

Nella stessa padella delle mandorle faccio insaporire anche le fette di ananas, ben sgocciolate dal liquido di conservazione e tagliate a tocchi di un paio di cm, per 3-4 minuti unendo, se occorre, ancora una nocciolina di burro. Infine, rimetto in pentola le mandorle.

Nel frattempo, faccio fondere una cucchiata di burro, con un filo d'olio, in una seconda padella che possa contenere le fette di carne in un solo strato. Quando il grasso spumeggia, vi rosolo i medaglioni 3-4 minuti per parte, voltandoli con una paletta. Insaporisco con sale e pepe, quindi bagno con una spruzzata (circa un cucchiaino) di aceto balsamico. Rigiro i medaglioni, per insaporirli nell'intangolo, e li servo ben caldi, accompagnati dall'ananas e dalle mandorle con tutto il loro sughetto.