

## Medaglioni di manzo al Porto



### **Ingredienti per 4 persone:**

4 fette di filetto di manzo (circa 800g)  
8 fettine di lardo  
12 larghe foglie di verza  
Salvia  
Estratto di carne  
Porto  
Burro  
Sale grosso, sale fino e pepe



### ***Preparazione:***

Faccio scottare 3 minuti in acqua salata 4 foglie di verza, poi le sgocciolo e vi rivesto gli stampini a cupoletta, imburrati. Taglio il resto della verza a pezzetti di mezzo cm, che faccio stufare a fuoco lento in un tegame con una noce di burro per una decina di minuti: deve risultare asciutta. Verso e presso la verza stufata negli stampini.

Lego le fette di filetto ciascuna con un giro di spago, per farle stare in forma. In una padella, faccio sciogliere una noce di burro con le fettine di lardo e un ciuffetto di salvia.

Lascio rosolare a fuoco dolce circa 5 minuti, poi metto nella padella i filetti, che rosolo a fiamma vivace per circa 5 minuti, girandoli una volta e salandoli leggermente da entrambi i lati. Quindi, tolgo carne e lardo dalla padella, tenendoli in caldo.

Al fondo di cottura rimasto nella padella unisco un dito di Porto e una punta di estratto di carne, prima sciolto in un cucchiaino d'acqua. Faccio bollire a fuoco medio-alto per 5-6 minuti, fino a ottenere una salsina sciropposa. La lego aggiungendovi una nocciolina di burro fresco quindi aggiusto di sale e pepe. Rimetto i medaglioni di filetto 2 minuti nella padella, per farli scaldare e insaporire. Intanto, ho passato gli stampini con verza 5 minuti in forno a 180°. Libero i medaglioni dallo spago, li trasferisco sul piatto da portata, li irroro con la salsina al Porto e li servo accompagnati dagli sformatini di verza.