

Dicembre 2018

Ricetta nr. | 12 |

CHATEAUBRIAND

Ricetta della Macelleria EFRA

Dal mastro macellaio Roger

Fate sciogliere una noce di burro in una pentola e, appena calda, adagiatevi il filetto.

Fatelo rosolare da entrambi i lati a fuoco vivo. È fondamentale che lo Chateaubriand sia al sangue, 10 minuti di cottura saranno dunque più che sufficienti.

Non appena inizierà a formarsi la crosticina esterna che imprigiona nel filetto i propri liquidi, abbassare la fiamma e spennellare con burro fuso per evitare che la crosta diventi troppo secca e dura.

A cottura ultimata è bene lasciar riposare lo Chateaubriand per 5 minuti questo per fare in modo che i propri liquidi si possano distribuire uniformemente nella carne.

Salare e pepare a piacimento.

Servite lo Chateaubriand su un ampio piatto adagiandolo sopra una noce di burro amalgamata con del prezzemolo tritato. Il calore la fonderà creando così una crema molto delicata.

Con un coltello ben affilato tagliate lo Chateaubriand formando delle fette di circa 1,5 cm.

È importante servire lo Chateaubriand ben caldo, a piacimento può essere accompagnato con della salsa Bernese, patate e verdure di stagione.

Consigli della macelleria EFRA

- Per garantire un'ottima riuscita della ricetta è fondamentale che lo Chateaubriand sia a temperatura ambiente. Il filetto è dunque da togliere dal frigo almeno mezz'ora prima di iniziare con la preparazione.
- In linea di principio si calcola che da un filetto di media grandezza si riesce a ricavare all'incirca 6 fette; da ritenere che quelle esterne risulteranno più cotte mentre quelle interne più rosate.

**Buon appetito e
AUGURI DI BUONE FESTE**

www.macelleriaefra.ch
info@macelleriaefra.ch

