



Filetto di Manzo

Ingredienti per 4 persone:

4 bistecche di filetto di manzo di 200 gr l'una;
½ bicchiere d'olio extravergine di oliva;
½ bicchiere di Sagrantino Passito;
2 spicchi d'aglio;
un cucchiaino di origano;
un cucchiaino di paprica;
sale.

Tempo di preparazione: 5 minuti circa di cottura + 5/6 ore per marinare.

Procedimento

Lasciate marinare per 5 o 6 ore la carne nell'olio, sbattuto con il Sagrantino Passito e insaporito con un pizzico di sale, origano, paprica e i 2 spicchi d'aglio tritati finemente. Nella marinata occorre rigirare spesso le bistecche. Sgocciolatele e passatele sulla griglia a fuoco fortissimo per un minuto e mezzo. La carne dovrà essere ben crostata all'esterno e molto al sangue internamente.