

86-Tounedos Rossini

Autore: Rossini

Ingredienti: per 4 persone 4 fette di pan carré, 150 g di burro, 4 fette di foie gas, 4 cuori di filetto da 120 g ognuno, 2 cucchiari olio di oliva, sale e pepe q.b., 12 fettine di tartufo nero
per la salsa: 3 cucchiari di Madeira, 1 cucchiario scarso maizena, 200 brodo di pollo o di dado, sale e pepe q.b.

Tagliate con l'apposta forma tonda le fette di pane in modo che abbiano all'incirca il diametro dei filetti, frigettele in 50 g di burro da entrambi i lati e tenete in caldo. In una padella antiaderente fate saltare il foie gas in 50 g di burro da entrambi i lati ed a fuoco basso. Teneteli poi in caldo.

Nella stessa padella aggiungete ora 2 cucchiari di olio ed il burro rimanente, cuocete a fuoco vivace i 4 filetti, due minuti per parte, in modo che vengano piuttosto al sangue, salateli, pepateli e adagiateli sui crostoni di pane.

Saltate ora le fette di tartufo nei succhi di cottura della carne e deponete su ogni filetto il foie gas ed i tartufi.

Sempre nella stessa padella, sciogliete i fondi di cottura con 2 cucchiari di Madeira, poi aggiungete il brodo e portate ad ebollizione. Addensate la salsa aggiungendo la maizena sciolta nel resto del Madeira e aggiungete per finire un pizzico di sale. Mescolate bene, passate la salsa al colino e versatela sulla carne.