

# Filetto di manzo con scaloppa di fegato grasso d'oca e salsa al Curtefranca



## Ingredienti per 10 persone

• Filetto di manzo	kg	1,8
• Patate "taglio paglia"	g	500
• Fegato grasso d'oca	g	400
• Burro	g	150
• Spinacini da insalata	g	75
• Aglio	g	50
• Rosmarino	g	5
• Sale di Maldon	g	2,5
• Olio di semi di arachide per friggere	l	2,5

## Per la salsa

• Fondo bruno di vitello	ml	500
• Vino rosso Curtefranca	ml	250

## PROCEDIMENTO

1. Ricavare dal filetto 10 medaglioni, dal fegato grasso d'oca altrettante scaloppe.
2. Arrostire in una padella d'alluminio dello spessore di 5 millimetri, con parte del burro, aglio e rosmarino, i filetti di manzo, lasciandoli molto al sangue.

3. Toglierli dalla padella e porli sopra un foglio di carta assorbente e lasciarli riposare al caldo per alcuni minuti.
4. Nel frattempo, in una padella d'alluminio antiaderente, fare arrostiti le scaloppe di fegato grasso d'oca con il poco burro rimasto.

## Per la salsa

1. Mettere in una casseruola il vino rosso e lasciarlo ridurre a fuoco dolce quasi completamente.
2. Aggiungere il fondo bruno di vitello e continuare a ridurre fino a ottenere una salsa con una densità sciropposa.
3. Friggere le patate paglia in olio.

## Presentazione

1. Mettere nel centro dei piatti i germogli di spinaci, appoggiare i filetti di manzo, la scaloppa di foie gras e versare a filo la salsa.
2. Guarnire con patate croccanti.