



*Elvea, festa all'italiana*

## Filetto di vitello e salsa alla pizzaiola



### ingredienten voor 2 Persone

|                           |                             |
|---------------------------|-----------------------------|
| 2                         | filetti di vitello          |
| 1 bussel                  | bietola                     |
| 2 spicchi di              | aglio                       |
| 150 g di                  | ELVEA Passata naturale      |
| 50 ml di                  | vino bianco                 |
| 1 cucchiaini da tavola di | capperi                     |
| 1 cucchiaino da tè di     | origano secco               |
| foglioline di             | basilico, tritato finemente |
|                           | pepe                        |
|                           | sale                        |
| 2 bulbi                   | burrata                     |
| 200 ml di                 | panna                       |
| 1 pizzico di              | pepe                        |
| 2 cucchiaini da tavola di | olio d'oliva                |

### Preparazione

Condisci con sale e pepe i filetti di vitello. Riscalda un filo d'olio d'oliva in una padella. Cuoci a fuoco vivo i filetti di vitello. Scola su carta da cucina.

Metti dell'acqua in una pentola, aggiungi del sale e fai bollire la bietola. Scola e lascia raffreddare la bietola in acqua ghiacciata. Asciugala e tamponala con carta da cucina. Riscalda un filo d'olio d'oliva in una padella e condisci la bietola con sale e pepe. Fai cuocere fino a quando non diventa croccante.

Adesso prepara la salsa alla pizzaiola. Riscalda un filo d'olio d'oliva. Taglia a pezzetti due spicchi d'aglio e fai soffriggere nell'olio. Deglassa quindi con la passata e il vino bianco e aggiungi i capperi, l'origano essiccato e il basilico fresco. Cuoci a fuoco lento per alcuni minuti.

Per la crema di burrata, versa in un mescolatore 2 burrate, 200 ml di crema, un pizzico di sale e due cucchiaini da tavola d'olio d'oliva. Mescola fino a ottenere una composizione omogenea e versa la crema in un flacone spray.

Taglia a fette i filetti di vitello e sistemali in un piatto. Spruzza la crema di burrata e sistema di lato la bietola cotta. Poco prima di servire, aggiungi alla carne la salsa alla pizzaiola e termina con le erbe fresche.

