

Contro filetto al Brandy

Lessini Durello Doc Metodo Classico 60 mesi Contro filetto al Brandy



Scaldare una padella con una noce di burro, appena comincia a bollire mettere il filetto e rosolarla da tutte le parti.

Salsa al Brandy

Fondo di cottura della carne, in alternativa potete usare brodo di carne in un pentolino scaldate a fiamma bassa, quando inizia a rapprendersi. Unite il brandy, e infiammatelo, tenendo il pentolino un po' inclinato.

Quando la fiamma cessa, unite la panna, un cucchiaino di grani di pepe, salate e mescolate. Proseguite la cottura per circa 5/6 minuti, dopodiché spegnete e servitela a parte in maniera che tagliato il boccone lo si intinge nella salsa.

[Via Santa Margherita, 26 -](#)
[37030 Montecchia di Crosara](#)
[fraz. Pergola \(VR\)](#)
[Tel. +39 045 6540465](#)
[Fax. +39 045 6544385](#)
www.sandrodebruno.it
info@sandrodebruno.it

SANDRO DE BRUNO
AZIENDA AGRICOLA





SANDRO DE BRUNO
vino d'italia



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Lessini Durello Doc 36 mesi		17.96€	si	Lo trovi da...	
Lessini Durello Doc 60 mesi Spumante Brut		21€	si	Lo trovi da...	
Lessini Durello Doc 100 mesi		38€	si	Lo trovi da...	
Soave Doc 2022		10.50€	si	Lo trovi da...	
Soave Doc Colli Scaligeri 2021		14.90€	si	Lo trovi da...	
Soave Doc Superiore Monte san Piero 2021		13€	si	Lo trovi da...	