



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Filetto alla Bolognese**



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **tegame con coperchio**

### **Ingredienti**

- 4 fette di filetto di vitello
- 50 gr di prosciutto crudo
- 1 dado per brodo carne
- 1 bicchierino di Marsala
- olio extravergine d'oliva
- burro
- farina
- parmigiano reggiano
- sale

## **Preparazione Filetto alla Bolognese**

### **Passo 1.**

Infarinate il filetto e mettetelo ad insaporire a fuoco medio alto da ambo i lati.

### **Passo 2.**

Sfumate con il marsala, quindi togliete il filetto dal tegame.

### **Passo 3.**

Mettete un po' d'acqua nella padella e scioglietevi il dado.

### **Passo 4.**

Rimettete il filetto nel tegame e mettetevi sopra del parmigiano grattugiato e un po' di prosciutto.

### **Passo 5.**

Coprite con il coperchio e continuate la cottura per 5 minuti.

### **Passo 6.**

Mettete i filetti nei piatti di portata e conditeli con il sugo di cottura.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)