



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

## ***Filetto di manzo ripieno con cicoria***



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**20 minuti** Tempo

Attrezzatura : **padella, batticarne**

### **Ingredienti**

- 300 g di filetto di manzo
- 1 scalogna
- 500 g di cicoria
- 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 100 g di grana in scaglie
- Sale
- Pepe

## **Preparazione Filetto di manzo ripieno con cicoria**

### **Passo 1.**

Pulite, lessate la cicoria e tagliatela finemente.

### **Passo 2.**

Affettate lo scalogna e fatelo rosolare in olio extravergine d'oliva, aggiungete la cicoria, salate e pepate a piacere.

### **Passo 3.**

Allargate la carne battendola un poco col batticarne ( deve essere una fetta sottile), ponetevi sopra la cicoria e richiudete la fetta su se stessa a formare un fa gottino.

### **Passo 4.**

Condite con olio extravergine d'oliva, sale pepe e scaglie di grana.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 18/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)