



LA MODENESE
ACETO BALSAMICO DI MODENA

Filetto All'aceto Balsamico

Per 4 persone

Ingredienti:

- 4 Filetti Di Manzo Di 200 G Ognuno
- 60 G Burro
- 400 G Carote
- 50 Cl Brodo
- Pepe Verde
- 1 Scalogno
- Sale
- Aceto Balsamico tradizionale La Modenese

Come si prepara:

In una padella scaldare il burro, farvi appassire lo scalogno tritato, cuocere i filetti per alcuni minuti da entrambe le parti, poi toglierli e tenerli in un piatto al caldo.

In un tegame versate il brodo, aggiungete le carote a pezzetti, il pepe verde.

Appena le carote sono cotte, scolarle e passarle nella padella dove sono stati cotti i filetti; mescolate perché s'insaporiscano con il fondo di cottura.

Disporre le carote su un piatto da portata ben caldo, sopra adagiarvi i filetti sulla cui superficie si sarà praticato un taglio: nella fessura "colare" **l'Aceto balsamico tradizionale La Modenese** e servire.