

Tagliata di bovino con purè di zucca e miele



Descrizione

Il controfiletto con purè di zucca è la scelta perfetta per stupire i tuoi ospiti o per una cena speciale. Infatti, la dolcezza della zucca si sposa alla perfezione con la succulenza del controfiletto, creando un equilibrio di sapori unico. Questa ricetta è ideale per chi ama i piatti autunnali e invernali, grazie all'utilizzo di ingredienti stagionali come la zucca e le spezie aromatiche. Inoltre, la decorazione con miele e grani di pepe dona un tocco elegante e gourmet al piatto.

Informazioni

PREPARAZIONE: 20 min

DIFFICOLTÀ: 2

COTTURA: 45 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

500 g di **polpa di zucca**
30 g di **burro**
50 ml di **latte**
Sale q.b.
Noce moscata q.b.
800 g di **controfiletto di bovino**

2 cucchiaini di **miele**
Pepe nero e rosa in grani
Sale grosso q.b.
Rosmarino fresco
Olio evo q.b.

Preparazione

- 1) Pulisci la zucca eliminando semi e filamenti.
- 2) Tagliala a cubetti e cuocila al forno (180°C per 25 minuti) o a vapore fino a quando sarà morbida.
- 3) Trasferisci la zucca in un mixer e aggiungi burro, latte, un pizzico di sale e una grattata di noce moscata.
- 4) Frulla fino a ottenere un purè liscio e cremoso e tienilo in caldo.
- 5) Asciuga bene il controfiletto e massaggialo con un filo d'olio extravergine di oliva e una spolverata di pepe.
- 6) Scalda una griglia o una padella antiaderente e cuoci la carne a fuoco vivo per 3-4 minuti per lato o fino al grado di cottura desiderato.
- 7) Trasferisci la carne su un tagliere, coprila con un foglio di alluminio e lasciala riposare per 5 minuti.
- 8) Taglia la carne a fettine sottili e disponile sopra il purè di zucca caldo su ciascun piatto.
- 9) Decora con un filo di miele, grani di pepe nero e rosa e una leggera spolverata di sale grosso.
- 10) Servi subito, accompagnando con un buon vino rosso corposo.