

Tagliata di Chianina con Melagrana e Noci



Descrizione

Scopri come preparare una deliziosa tagliata di Chianina con salsa alla melagrana e croccanti noci. Un piatto elegante e facile da realizzare, perfetto per le cene invernali. Segui la nostra ricetta e porta in tavola il gusto autentico della cucina toscana.

Informazioni

PREPARAZIONE: 30 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 10 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

800 g di **controfiletto di Chianina**

2 rametti di **rosmarino** fresco

2 spicchi d'**aglio**

50 ml di **olio evo**

Sale grosso q.b.

Pepe nero macinato q.b.

1 **melagrana**

30 g di **noci tritate**

2 cucchiaini di **miele**

1 rametto di **timo fresco**

50 ml di **vino rosso corposo**

Preparazione

- 1) Prepara una marinatura con olio extravergine, rosmarino, aglio schiacciato, sale e pepe; spennella la carne e lasciala riposare per un'ora.
- 2) Spremi il succo di melagrana e cuocilo con miele, timo e vino rosso fino a ottenere una salsa densa, quindi filtra.
- 3) Scalda una griglia e cuoci il controfiletto per 4-5 minuti per lato, poi lascialo riposare avvolto in alluminio.
- 4) Taglia la carne a fette, disponila su un piatto, irrorala con la salsa, cospargi con semi di melagrana e noci tritate.
- 5) Servi con contorni a piacere, come patate al forno speziate o verdure grigliate di stagione.