



Filetto in crosta di pesto e pinoli

Ingredienti:

- 2 x 150 g filetto di vitello
- Olio extra vergine di oliva
- **Per la crosta di pesto e pinoli**
- 2 cucchiaini pinoli tostati e sminuzzati grossolanamente
- 2 cucchiaini pan grattato
- 1 cucchiaino Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 cucchiaino Pesto alla Genovese Saclà
- 1 cucchiaino prezzemolo tritato
- Sale
- Pepe
- **Per le cipolle caramellate**
- 1 cucchiaino olio d'oliva
- 1 noce di burro
- 1 cipolla rossa, tagliata
- 1 cucchiaino aceto balsamico



Preparazione:

- Per le cipolle caramellate: in una padella dal fondo spesso scaldare l'olio e il burro a fiamma media. Aggiungete le cipolle e cuocere per 15-20 minuti mescolando di tanto in tanto, finché le cipolle siano dorate e appassite.
- Versate l'aceto balsamico e rosolate per 5 minuti, fino a renderlo denso. Mettete da parte e tenete in caldo.
- Scaldare il forno a 220°C. In una ciotolina mescolare gli ingredienti per la crosta di pesto.
- Scaldare una padella a fiamma medio-alta. Ungete i filetti con l'olio e quando la padella è molto calda mettete i filetti e rosolateli un minuto per parte per creare una crosta dorata.
- Rimuoveteli dalla padella e posizionateli sulla teglia da forno. Ricopriteli con il mix di pesto e pinoli e gratinate in forno per 4-5 minuti.
- Lasciate riposare per un paio di minuti prima di servire il filetto con le cipolle caramellate all'aceto balsamico.