



Filetto scottato al pepe verde con peperonata

Ingredienti:

- 2 bistecche di filetto 125 g ciascuna
- 1 vasetto di Peperonata Saclà
- ½ cucchiaio di olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaino di pepe verde in grani
- Sale

Preparazione:



- In una padella antiaderente scaldate l'olio, scottate il filetto sui due lati per pochi minuti, aggiungete il pepe verde e terminate la cottura in base ai propri gusti.
- Lasciate riposare un paio di minuti nella padella.
- Nel frattempo intiepidite la Peperonata Saclà in un tegame.
- Impiattate disponendo una base di peperonata e adagiando sopra la carne.
- Questo è un ricco piatto principale che apprezzerete con un bicchiere di Aglianico del Vulture, corposo vino rosso della Basilicata.