

CONTROFILETTO AL VINCOTTO PRIMITIVO AL PEPERONCINO

Ingredienti:

*700 gr di controfiletto * Olio extravergine di oliva *2 filetti di acciughe *1 spicchio di aglio *Sale *Pepe *Rosmarino
Vincotto Primitivo al peperoncino

Preparazione:

°Fare un trito con aglio, rosmarino, acciughe, sale e pepe.
Forare con la punta di un coltello la carne e introdurre il composto. Legarlo con lo spago e lasciarlo marinare in olio e rosmarino per un'ora. Porlo in un tegame con olio fumante e scottarlo, passarlo in forno per 10 minuti a 200°. Togliere dal forno, affettarlo e servirlo spruzzato con il Vincotto Primitivo al peperoncino.

Dose per 4 persone