

## FILETTI DI VITELLO CON MONTASIO E OLIVE NERE



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni)

Portata: Secondo

Tempo di preparazione: Un'ora

Difficoltà: Media

### Ingredienti:

Ingredienti per 4 persone

- 8 medaglioni di vitello
- 50 g di olive nere dolci snocciolate tagliate a rondelle
- 4 fettine sottili di Montasio fresco tagliato a metà
- ½ bicchiere di Marsala
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

### Descrizione:

Riscaldare in una padella l'olio d'oliva e far dorare i medaglioni di vitello, salarli e peparli. Una volta dorati da entrambe le parti, aggiungere sopra i medaglioni dei mucchietti di olive nere con l'accortezza di tenere alcune da parte per la guarnizione finale del piatto. Disporre poi le fettine di Montasio sopra le olive. Versare nella pentola il Marsala, coprire la pentola con coperchio per un paio di minuti per far sì che il Montasio nel frattempo si sciogla. Togliere i medaglioni, metterli nel piatto, guarnire con le olive conservate e con il fondo di cottura e servire.