FILETS DE VEAU AU MONTASIO ET OLIVES NOIRES



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni)
Portata: Secondo
Tempo di preparazione: Un'ora
Difficoltà: Media

Ingredienti:

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 médaillons de veau
- 50 g d'olives noires dénoyautées coupées en rondelles
- 4 fines tranches de Montasio fresco (frais) coupées en deux
- ½ verre de Marsala
- 2 cuillères d'huile d'olive

Descrizione:

Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole et faites dorer les médaillons de veau, puis salez et poivrez. Une fois dorés des deux côtés, ajoutez une partie des olives noires sur les médaillons en veillant à en conserver quelques-uns pour décorer le plat. Ensuite, placez les tranches de Montasio sur les olives. Versez le Marsala dans la casserole, couvrez-la avec le couvercle pendant quelques minutes pour laisser le Montasio fondre. Retirez les médaillons, placez-les dans un plat, puis ajoutez les olives noires que vous aviez conservées et le condiment et la sauce préparés avec les médaillons. Bon appétit !