

Filetto di manzo con pancetta croccante

Ingredients:

- * 900 g Trancio di filetto di manzo ben parato
- * 150 g Pancetta affumicata a fette
- * Sale
- * Pepe
- * Olio extravergine d'oliva

Steps:

1. Cospargere tutte le parti del filetto di manzo con sale e pepe macinato fino e mezzo cucchiaino d'olio extra.
2. Con una padella molto calda sigillare tutti i lati del filetto di manzo e lasciarlo riposare qualche minuto, d
3. Poggiare il filetto sulla pancetta e con l'aiuto della pellicola arrotolare la pancetta al filetto, coprire con un
4. Una volta riposato rimuovere la pellicola posizionare il rotolo su un placca BACON o una griglia, posizio
5. Otterrete un roseo filetto di manzo con una crosta croccante di pancetta.