**CONTROFILETTO AL PEPE VERDE**

**Ingredienti e dosi per 4 persone:**

n. 4 entrecôtes (controfiletto senza osso)
40 g di burro chiarificato o olio
80 ml di Cognac
100 ml di panna
10 g di pepe verde
Sale
Pepe nero

**Procedimento:**

Salare e pepare le entrecôtes.
In una padella far scaldare il burro chiarificato e rosolare le entrecôtes a fuoco medio, facendole dorare da ambo le parti per circa 3 minuti per lato. Salare e pepare entrambi i lati.
Togliere le entrecôtes e tenerle al caldo per 5 minuti circa.
Eliminare il grasso di cottura e deglassare il fondo con il Cognac (a piacere flambare).
Aggiungere la panna e il pepe verde e far ridurre la salsa.
Porre di nuovo le entrecôtes nella padella, abbassare la fiamma e cuocerle ancora per 1 minuto, solo se riteniamo che la carne si sia raffreddata.
Servire.

Origine: cucina classica
Tipologia: piatto principale
Tempo di esecuzione: 15 minuti
Difficoltà: media
Consiglio: la qualità e la frollatura della carne è determinante.
Stagionalità: inverno, autunno, tutto l'anno.