

Filetto di manzo marinato al limone



Beh che dire...il filetto di manzo si presenta da solo. E' una carne tenerissima, un pò costosa forse, ma quando mangio carne rossa, scelgo questa. La ricetta del filetto di manzo marinato al limone è della "Nonna Giulia", e se vuoi mangiarlo al top, lascia riposare la carne almeno mezza giornata!

INGREDIENTI

1. 500 gr di filetto di manzo intero
2. 2/3 limoni
3. prezzemolo qb
4. 2 spicchi d'aglio

5. capperi
6. olio EVO qb
7. sale e pepe qb

PROCEDIMENTO

- Taglia a fettine non altissime il filetto (mezzo cm circa)
- in un recipiente di vetro, adagia le fettine di filetto di manzo e comincia a fare gli strati aggiungendo succo di limone, qualche fesina d'aglio, capperi, prezzemolo, sale, pepe ed un filo d'olio, adagia nuove fettine di filetto di manzo e continua così a creare strati
- lascia marinare il filetto di manzo almeno 4 ore, il limone deve cuocere la carne (lo prepari la sera per il giorno dopo o di giorno per la sera)

Personalmente amo le cose semplici e preparo il filetto di manzo con questi ingredienti, volendo a tuo gradimento puoi aggiungere qualche acciughina, delle olive taggiasche...spazio alla fantasia, ma senza esagerare!

Buon appetito!!!!!!

