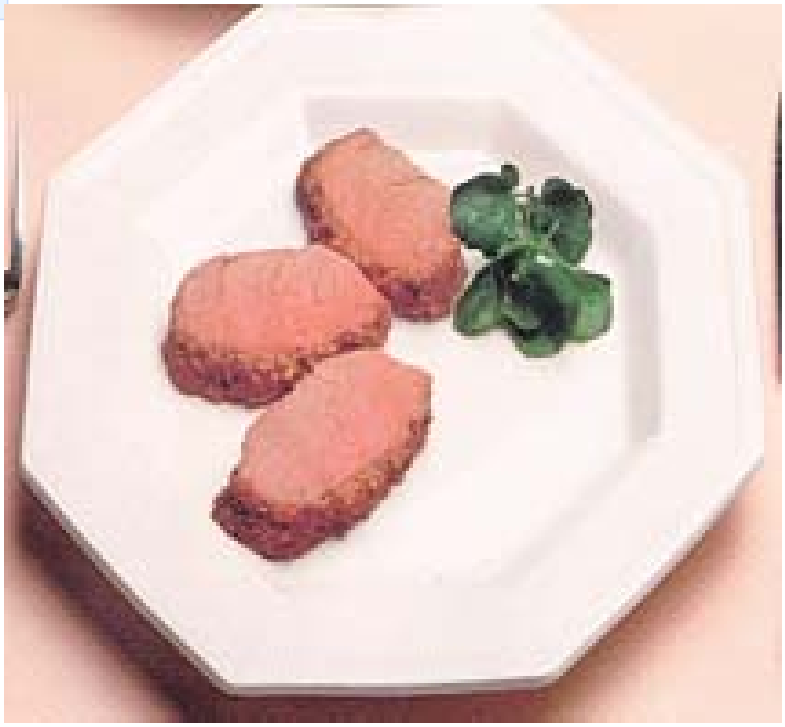
# Filetto di Vitello al Pepe

Secondo Piatto

Tempo: 195 min



## Ingredienti

- pepe nero macinato 500 g di filetto di vitello senza grasso
- 30 g di semi di zucca senza guscio
- 1 cte di pepe verde in grani secco
- 1/2 cte di pepe nero in grani
- 1/4 cte di peperoncino rosso in polvere
- 1 cte di senape di dijon
- 350 g di pomodori maturi senza semi e senza pelle tagliati a pezzettini

## Preparazione

1. Con una padella antiaderente far rosolare i semi di zucca. Attenzione che i semi possono saltare quindi usare un cucchiaio di legno. Usare ed esempio un frullatore per macinarli. Prendere una ciotola e mescolarci il pepe verde, quello nero e il peperoncino secco dopo averli pestati. Mescolarci insieme la senape e i semi di zucca. Aggiungere i pomodori e mescolare per circa 3 minuti. Coprire il filetto con la pastella e lasciarlo marinare in una ciotola per circa 2 ore. Portare il forno a 240 C. Inserirci il filetto adagiato su una teglia da forno e ricoperto completamente di pastella. Dopo 10 minuti ridurre fino a 180 C. e continuare la cottura per altri 35 minuti. Prima di servirlo l'arrosto va fatto riposare per 10 minuti coperto da un foglio di alluminio e successivamente tagliato a fette di circa 1-1,5 cm.