

## Filetto al lardo: un piatto unico per l'estate

**Pubblicato:** Giovedì 9 Giugno 2011

Avete ospiti a cena e cercate un piatto veloce ma elegante, che non impegni troppo in cucina ma che non vi faccia rinunciare al gusto e alla sostanza? Provate il **filetto al lardo**, nella appetitosa ricetta che ci propone questo mese il **Ristorante Movida di Comerio**: un piatto di rapida preparazione, leggero ma corposo, con quel tocco in più che regala una fettina di lardo, e che accompagnato da un buon contorno fresco e croccante sarà l'ideale per una cena tra amici o per un piatto unico della domenica.

“Si tratta di un piatto decisamente versatile: una ricetta ideale per l'estate se accompagnata con uno o più contorni di verdure fresche – spiega lo chef del Ristorante Movida – ma che si può facilmente riconvertire in un secondo importante se il pranzo si apre con un primo piatto, oppure in un simpatico piatto unico anche autunnale se accompagnato da un purè, da patate al forno o da verdure al vapore servite tiepide con un filo di ottimo olio d'oliva”.

Se non avete voglia di cucinare o se volete coccolarvi un po' potrete gustare il filetto al lardo al **Ristorante Movida**, insieme a tutte le altre specialità che caratterizzano la cucina del noto locale di Comerio. Oltre al servizio impeccabile e alle tante altre proposte settimanali degli chef, **potrete anche accompagnare il vostro filetto con uno o più vini**: al Ristorante Movida, è infatti possibile ordinare vini al bicchiere, una formula intelligente che permette di degustare diverse etichette anche di grande pregio senza spendere una fortuna. Per gli abbinamenti, lo staff del Ristorante Movida, saprà consigliarvi al meglio, sia con scelte classiche, sia con accostamenti originali.

Eccovi dunque la ricetta del Ristorante Movida.



**Filetto al lardo**

200 gr di filetto di scottona  
3 o 4 fette di lardo  
un rametto di rosmarino  
olio extravergine  
sale e pepe

**Per la salsa:**

mezzo scalogno  
un rametto di timo

2 bicchieri di vino rosso di buon corpo  
una noce di burro

Bordate il filetto di scottona con le fette di lardo, legandole con dello spago da cucina. Aromatizzatelo con sale e pepe. Scottate il filetto su ambo i lati per due minuti in una padella antiaderente con l'olio extravergine e il rosmarino fresco. Tenete la carne al caldo senza coprirlo. A parte preparate la salsa facendo rosolare con il burro lo scalogno affettato sottilmente e il timo. Aggiungete il vino rosso (il resto bevete voi!) e fate ridurre della metà. Aggiungete ora il fondo di cottura del filetto e fate ridurre e addensare a fuoco vivace. Quando la salsa è bella morbida, filtratela con un colino, mettendola in un piatto. Adagiatevi ora sopra il filetto e servite.



**Ristorante Movida – Via Garibaldi 3 – Comerio**

Tel. 0332 743240 – fax 0332 737310

[info@ristorantemovida.it](mailto:info@ristorantemovida.it)

[www.ristorantemovida.it](http://www.ristorantemovida.it)

Giorno di chiusura: lunedì

Redazione VareseNews

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)