

# Controfiletto Di Bue Alla Vecchia Moda

Legare tutt'intorno al controfiletto le striscioline di prosciutto usando uno spago molto sottile. Prendere una casseruola di cui il pezzo di carne non occupi pi? di 2/3 della capacit? e porla a scaldare sino a che non abbia raggiunto il giusto grado di calore. Sistemarvi la carne, farla dorare da tutte le parti e aggiungere un trito composto da cipolle, carota, sedano e prezzemolo; cospargere di rum e di vino bianco secco. Continuare la cottura per un quarto d ora circa (la carne dovr? risultare rosea al taglio). Diluire il fondo di cottura con un mestolo di acqua, passarlo al setaccio, rimetterlo sul fuoco ad addensare. Tagliare la carne a fette e ricoprirla con la sua salsa.

## Ingredienti

1000 G Controfiletto Di Bue Disossato  
100 G Prosciutto Crudo Tagliato A Listarelle  
1 Carota  
3 Cipolle  
Sedano  
Prezzemolo  
1 Bicchiere Rum  
Vino Bianco Secco  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 25 minuti.