

CHATEAUBRIAND CON SALSA BERNESE

Lo Chateaubriand è il cuore di filetto di vitellone tagliato minimo di 300/350 grammi e battuto in uno straccio perché mantenga la forma rotonda. Cotto alla griglia e tipo di cottura secondo richiesta. Può essere anche per 3 o 4 persone massimo, e minimo per 2. Servito con verdure miste di stagione sbianchite e saltate al burro, per esempio carote novelle, cavolfiore, nidi di spinaci al parmigiano, zucchine al burro etc. Salsa obbligatoria è la Bernese. Patate obbligatorie solo fritte, tipo allumette, chips, goffredo o paglia.