

## ENTRECOTE MADAGASCAR

kg	0.750	entrecote	kg	0,05	Pepe verde
kg	0,400	burro	lt.	0,250	Panna fresca
lt.	0,250	brandy	lt.	0,250	Sugo di carne
q.b.		olio e.v.o			

1	Rosolare la carne per due minuti per lato in un saltiere con olio
2	Sgrassare il fondo,e deglassare col brandy
3	Insaporire carne con il pepe
4	Togliere la carne e conservare al caldo
5	Unire al fondo del sugo di carne e far prendere il bollore.
6	Aggiungere infine la panna
8	ridurre la salsa, unire la carne pochi istanti e servire in pirofila nappando la stessa