

Φιλέτο με Ξύδι Balsamico

Υλικά

600 – 700	γρμ.	Φιλέτο,
3	κουταλιές	Ελαιόλαδο,
1	κουταλιά	Ξύδι Balsamico (ή Κρέμα Balsamico),
1	σκελίδα	Σκόρδο,
2		Φιλέτα Αντζούγιας (ξαρμυρισμένα),
		Δενδρολίβανο (μερικά κλωναράκια),
		Αλάτι,
		Πιπέρι

Ετοιμασία

1. Ετοιμάζουμε ένα μείγμα (μαρινάτα) με το σκόρδο, το δενδρολίβανο, τις αντζούγιες, το αλάτι και το πιπέρι.
2. Ανοίγουμε τρύπες στο κρέας και τοποθετούμε σε καθεμία λίγο από το μείγμα.
3. Δένουμε το κρέας με σπάγκο (ώστε να μη χάσει το σχήμα του στο μαγείρεμα), προσθέτουμε κι άλλο δενδρολίβανο και το αφήνουμε να μαριναριστεί στο λάδι, για μία ώρα περίπου.
4. Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι στη φωτιά, το αφήνουμε να κάψει και τσιγαρίζουμε το κρέας και από τις δύο πλευρές.
5. Στη συνέχεια το ψήνουμε στο φούρνο για 10 λεπτά περίπου (το αφήνουμε παραπάνω μόνο εάν το θέλουμε αρκετά ψημένο).
6. Μόλις ψηθεί το κόβουμε σε φέτες και το σερβίρουμε ραντίζοντάς το με το Balsamico και τη σάλτσα του μαγειρέματος.