*FILETO DI MANZO ALLA RIDUZIONE DI BONARDA*

*Ingredienti:*

*Filetto di manzo  
Pepe macinato fresco  
Sale e olio*

*Per la salsa:*

*Mezzo litro di vino rosso Bonarda  
Due cucchiai di miele  
Due rametti di rosmarino*

*Alcune note:*

*Questa è una ricetta estremamente semplice da preparare, ma come tutti i piatti poco elaborati richiede una grande cura nella scelta degli ingredienti.  
Per quanto riguarda la scelta del vino, vi suggeriamo una bonarda non importa se frizzante o ferma purché ben fatta, saprà aggiungere al vostro piatto un sapore molto particolare.*

*Preparazione:*

*Per la preparazione della riduzione di bonarda mettete in un tegamino mezzo litro di vino insieme al miele e al rosmarino, accendete una fiamma piccola e fate andare il tutto a fuoco lento. Una volta che il liquido si è condensato togliete il rosmarino e tenetelo da parte.  
Preparate i filetti pepati e salati, quindi fateli rosolare con l'olio in padella per circa tre minuti per parte. Adagiateli nel piatto di servizio e versatevi sopra la salsa.  
Potete utilizzare il rosmarino tolto dalla riduzione per decorare il piatto per cucinare altri piatti (ottimo per insaporire le patate cotte al forno).*

*La Bonarda*

*Ottimo vino dal colore rosso rubino, a volte intenso e dal gradevole profumo. Viene prodotto in tutte le valli piacentine utilizzando uve Bonarda piemontese o Croatina, vinificate in purezza. Può essere sia ferma che vivace, di sapore secco, abboccato, amabile o dolce.*

*Vino: Colli Piacentini - Bonarda   
Uve: Bonarda   
Colore: rosso rubino   
Profumo: caratteristico, gradevole   
Sapore: secco o amabile o dolce   
Temperatura di servizio:   
Et ottimale: 1-2 anni  
Gradazione alcolica: 11,5°*

*Di Marco Ferrari*