

Bocconcini di Manzo **con radicchio e fiori di Lavanda**

Ingredienti per 4 persone:

Per i bocconcini

800 g di filetto di manzo

2 cespi di radicchio di Chioggia

1 mazzetto di cicorino

5 cucchiaini d'aceto alla lavanda

olio d'oliva extravergine

fiori di lavanda

sale e pepe

Preparazione 15 minuti

Cottura 10 minuti



Procedimento:

Tagliate le fette di filetto a bocconcini di 2 cm di lato circa. Poneteli in un piatto largo e fondo e marinateli per 30 minuti con dell'olio e i fiori di lavanda interi e, se voleste un gusto più deciso, anche con qualche stelo tritato. Nel frattempo lavate e asciugate il radicchio e il cicorino, poi tagliate le insalate finemente, mescolate tra loro e sistematele direttamente nei piatti.

Scottate i bocconcini di carne in una padella molto calda, secondo il grado di cottura preferito, salate e pepate. Raccoglieteli e divideteli equamente sull'insalata. Rimettete il tegame sul fuoco e versate l'aceto, fatelo sfumare e versate il condimento sulla carne e sull'insalata, cospargete con altri fiori di lavanda e servite.