Roastbeef con salsa di ribes rossi

Ingredienti
(per 1 porzione)

120 g di controfiletto di manzo
50 g di ribes rossi
1/2 bicchiere vino bianco secco
1 cucchiaio di succo di limone non trattato
1 cucchiaio di aceto di vino bianco Despar
mezzo spicchio di aglio
una foglia di alloro
olio extra vergine di oliva Despar q.b.
sale q.b.
pepe q.b.
rosmarino q.b.

Procedimento
1. Riscaldo l'olio in un tegame antiaderente con l'aglio, il rosmarino tritato e una foglia d'alloro. Rosolo bene il controfiletto di manzo da tutti i lati.
2. Lo ripongo in una teglia da forno, bagno con il vino bianco e inforno a 180°C per 35 minuti. Bagno con acqua (o brodo) di tanto in tanto.
3. Nel frattempo preparo la salsa frullando i ribes con un cucchiaio d'olio, il succo di limone, l'aceto, un pizzico di sale e una grattata di pepe.
4. Una volta cotto il roastbeef, lo lascio raffreddare e lo taglio a fette sottili.
5. Servo irrorando la carne con la salsa e decoro con qualche bacca di ribes.