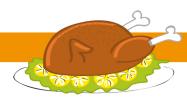
Secondi piatti



Bistecche estive - Visualizza sul sito di Sconosciuto

secondi piatti - carne - vitello - manzo

Per 4 persone

4 Bistecche <mark>tene</mark>re e battute sottili

1 bicchiere di olio e.v.o.

1 noce di burro

prezzemolo

aglio

1 limone

1 dado

Scaldare l'olio con il burro e sbriciolare il dado, quando è tutto sciolto bene, immergere le bistecche una alla volta rigirarle e tirarle fuori subito (devono cuocere pochissimo!). Adagiarle su un piatto capiente.

Terminata la cottura togliere la padella dal fuoco aggiungere all'olio il trito di prezzemolo e aglio e il succo del limone.

Attendere un paio di minuti che si raffreddi un po' e versare tutto il sughetto sopra le bistecche. Naturalmente vanno mangiate fredde e preferibilmente il giorno dopo.