



Bistecca estive - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondi piatti - carne - vitello - manzo

Per 4 persone

4 Bistecca tenere 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.

eCucinando.it