BISTECCHE AROMATICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bistecche di manzo,
- 2 foglie di salvia,
- poco rosmarino,
- 1/2 spicchio d'aglio,
- 1 presa di origano,
- 1 presa di peperoncino,
- 1 scorzetta di limone,
- olio,
- sale.

Tritare finemente rosmarino, salvia, aglio e scorza di limone.
Unirvi origano, peperoncino, sale e 4 cucchiai di olio.
Scaldare una larga padella antiaderente unta di olio.
Cuocervi la carne 5' per parte.
Sistemare le bistecche su un piatto da portata e cospargerle con il trito.