

BISTECHE PICCANTI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bistecche di manzo da circa 100 g. l'una,
- 4 cucchiaini d'olio,
- 1 cucchiaio di salsa Worcester,
- 1 cucchiaio di succo di limone,
- 2 cucchiaini di brandy,
- sale.

Emulsionare in una ciotola olio, salsa Worcester, succo di limone, brandy e sale.

Adagiare le bistecche su un piatto largo, irrorarle con questa salsa e lasciarle marinare per circa 2 ore. Cuocerle sulla griglia rovente 3-4 minuti per parte, irrorarle con la marinata e servirle calde.