BISTECCHE UBRIACHE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bistecche di manzo,
- sale,
- pepe,
- vino rosso,
- aglio,
- prezzemolo,
- 2 pomodori pelati.

Cuocere le bistecche nell'olio già caldo, salarle e peparle.
Toglierle dalla padella e versare nel fondo di cottura un bicchiere di vino rosso lasciandolo evaporare.
Unire un trito di aglio e prezzemolo e i pomodori, cuocere per qualche minuto e versare il tutto sulle bistecche.
Servire calde.