BISTECCHE ALLA VENEZIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bistecche di soja,
- 2 cipolle,
- 1 cucchiaio di farina,
- sale,
- pepe,
- olio,
- 1 bicchierino di vino bianco secco.

Affettare le cipolle, farle dorare nell'olio, aggiungerci le bistecchine già idratate ed il bicchiere di vino e lasciare cuocere il tutto a fuoco vivo per qualche minuto.
Aggiungere la farina, il sale e il pepe e far cuocere ancora per qualche minuto aggiungendo qualche goccia d'acqua.
Amalgamare bene gli ingredienti e servire molto caldo.