BISTECCHE AL PEPE VERDE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bistecche di codone di vitello,
- 30 g di burro,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- 4 cucchiai di pepe verde in grani,
- 1 1/2 bicchiere di brandy,
- 25 g di panna fresca,
- sale.

Far scaldare olio e burro in un tegame a bordi alti e mettervi le bistecche, prima salate e passate al pepe; lasciarle rosolare a fuoco vivo 5 minuti per parte o meno, secondo i gusti, quindi colarle e disporle in un piatto caldo, raccogliendo il sugo di sgocciolamento.
Sgrassare un poco quello rimasto nel tegame, versare in questo il brandy e fiammeggiarlo per deglassare; aggiungere la panna e il sugo lasciato dalle bistecche, dare fuoco e portare a ebollizione facendo restringere un po' la salsa, che verrà poi versata sulle bistecche ancora calde.