

PROVOLONE ALLA PIASTRA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di formaggio provolone (fette da 80 g),
- 1 rametto di rosmarino,
- 1 rametto di salvia,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 rametto di prezzemolo,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1/2 limone (succo),
- sale,
- pepe.

Il modo per preparare questo piatto, sarebbe la cottura alla brace, ma in mancanza di questa andrà benissimo anche la bistecchiera di ghisa.

Innanzitutto, ponete la bistecchiera sul fuoco ad arroventarsi.

Nel frattempo tritate le erbe, il prezzemolo e poneteli in una ciotola.

Salate leggermente, pepate abbondantemente, quindi unite il succo di limone e l'olio.

Sbattete vigorosamente con la forchetta fino ad ottenere un composto ben emulsionato.

Prendete una fetta di provolone per volta e ponetela sulla bistecchiera, aspettate pochi secondi, quindi, con una spatola girate la fetta di formaggio dall'altro lato.

Disponete, a mano a mano, le fette di provolone sul piatto di portata e quando saranno tutte cotte irroratele con la salsa alle erbe.

Servite come se fosse un normale companatico, con insalata di stagione.