BISTECCHE AL PEPE BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bistecche di manzo,
- 5 cucchiai di pepe bianco,
- 50 g di burro,
- 1 bicchiere di cognac.

Macinare il pepe in forma grossa, disporlo su una carta e comprimervi con la mano ogni bistecca da ambo i lati.
In un tegame far sciogliere il burro, adagiarvi le bistecche e farle cuocere a fiamma viva.
Salare, versarvi il cognac, dare fuoco e servire subito.