

BISTECHE ALLA GRECA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bistecche di soja,
- 1 cucchiaio di formaggio grana,
- 1 pizzico di prezzemolo tritato,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- burro,
- sale,
- pepe,
- brodo.

Dopo aver ammollato le bistecche come da istruzioni sulla confezione, mettere in una scodella il formaggio con il prezzemolo, sale e pepe e mescolare.

Nella padella mettere un pezzetto di burro ed un po' d'olio; aggiungere le bistecchine con il preparato di formaggio e prezzemolo ed aggiungere il vino.

Cuocere 20 minuti circa aggiungendo sempre un po' di brodo per ottenere una buona salsina.