

BISTECICHE ALLA SAN VALENTINO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bistecchine di soja,
- 3 cucchiaini di farina,
- 1 cucchiaino di paprika dolce,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1 bicchiere di panna,
- sale,
- olio,
- aromi,
- cipolla.

Con la farina mescolata alla paprika preparate una pappetta con un po' d'acqua e spalmatela sulle bistecche precedentemente reidratate.

Cuocerle per 5 minuti rivoltandole di tanto in tanto.

Aggiungere la cipolla tagliata a fettine e farla indorare.

Poi il vino bianco e la panna; fare legare il tutto e servire caldo.