BISTECCA AL PEPE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di manzo,
- pepe in grani,
- 2 cucchiai di cognac,
- 1 tazza di panna da cucina,
- sale,
- burro.

Mettete il pepe sul filetto e schiacciatelo con un batticarne per farlo penetrare.
Cuocete la carne in padella con un po' di burro, cospargendola di sale e cognac per fiammeggiare.
Togliete le bistecche e diluite il sugo di cottura con la panna; salate e versate sul filetto.