

BISTECHE AI SOTTACETI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bistecche di manzo di 150 g ognuna,
- 4 falde di peperone sott'aceto,
- 3 cetriolini sott'aceto,
- 50 g di lingua salmistrata,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliare a dadini i sottaceti e la lingua.

Scaldare 30 g di burro con 2 cucchiai di olio, rosolarvi le bistecche, salarle e peparle.

Sgocciolarle su un piatto preriscaldato.

Unire al fondo di cottura 20 g di burro e i dadini di sottaceti e lingua, far insaporire, quindi versare sulla carne.