

BISTECCHICHE ALLO YOGURTH

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di bistecchine di manzo,
- 40 g di cetriolini sott'aceto,
- 6 cucchiaini di yogurth,
- sale,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato.

Tritare finemente i cetriolini e mescolarli allo yogurth, unire una presa di sale e 1 cucchiaino di prezzemolo tritato.
Cuocere le bistecche in una padella antiaderente.
Salarle e levarle da fuoco quando saranno ancora leggermente al sangue.
Servirle cosparse con la salsa allo yogurth