

BISTECHE ALLA BISMARCK

Ingredienti:

Cuocere alla griglia due bistecche di filetto di manzo al sangue.
Intanto preparare del burro fuso con salvia e versarlo nel piatto insieme alle bistecche, sale e pepe.
Poi prepara un brodo con sedano, cipolla, e dadi e versarlo come sughetto nelle bistecche.
Sopra alle suddette bistecche versare delle uova cotte all'occhio di bue.