

BISTECHE AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bistecche di manzo,
- 2 mele renette,
- 2 dl di panna,
- poco vino bianco,
- 1/2 limone,
- 1,5 cucchiaini di curry,
- 80 g di burro,
- olio,
- sale.

Impastare il curry con poco olio e spalmarlo sulle bistecche.

Irrorare le mele a spicchi con succo di limone.

Scaldare 50 gr di burro, sistemarvi le mele in un solo strato, dorarle, salarle e tenerle in caldo.

Unire al fondo di cottura il resto del burro e cuocervi le bistecche irrorandole con il vino.

Unire al fondo di cottura la panna e far addensare.

Servire le bistecche con le mele e la salsa alla panna.