

BISTECHE IN SALSA

Ingredienti:

- bistecche di vitello,
- 1 mazzo di prezzemolo,
- 2 spicchi d'aglio,
- 2 acciughe,
- 15 grammi di burro,
- 1/2 limone.

Tritate il prezzemolo con l'aglio, le acciughe e pestate il tutto in un mortaio, quindi unitevi il burro e dopo avere bene rimescolato passate allo staccio.

Spruzzate sul piatto che volete servire il succo del limone e stemperate quella salsa sopra.

Preparate finalmente delle bistecche di magro di vitello arrostite alla graticola.

Accomodatele sulla salsa e servite.