

BISTECCHINE VELOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fettine di lombata di manzo,
- 30 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio,
- il succo di 1 limone,
- prezzemolo,
- basilico,
- rosmarino,
- grana grattugiato,
- sale,
- pepe.

Rosolare nel burro e nell'olio le fettine di carne, spruzzarle con il succo di limone, cospargere con un trito di prezzemolo, basilico e rosmarino, salare e pepare.

Cospargere con abbondante grana grattugiato, tenere sul fuoco ancora per 2 minuti e servire.