

BISTECCHIE DELIZIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bistecchine di soja,
- 2 cipolle,
- 6 pomodori,
- 1/2 dado per brodo,
- 1 cucchiaio di basilico macinato con sale,
- 2 uova,
- olio,
- pane grattugiato.

Impanare con l'uovo ed il pangrattato le bistecchine e friggerle per 5 minuti a fuoco lento.

Preparare a parte il sugo con i pomodori, le cipolle affettate, il mezzo dado, il basilico col sale e farlo ben cuocere ed evaporare.

Quando il sugo è abbastanza denso, aggiungervi le bistecchine fritte e servire dopo altri 5 minuti di cottura.