

557. BISTECCA NEL TEGAME

Se avete una grossa bistecca che, per esser di bestia non tanto giovane o macellata di fresco, vi faccia dubitare della sua morbidezza, invece di cuocerla in gratella, mettetela in un tegame con un pezzetto di burro e un gocciolino d'olio, e regolandovi come al n. 527, datele odore di aglio e ramerino. Aggiungete, se occorre, un gocciolo di brodo o d'acqua, oppure sugo di pomodoro e servitela in tavola con patate a tocchetti cotti nel suo intinto, e se questo non basta, aggiungete altro brodo, burro e conserva di pomodoro.