

COSTATA DEI PIONIERI

Ingredienti per una porzione:

- 400 g. di carne di manzo,
- 40g. di pancetta tesa tagliata fine,
- uova n°1,
- patata,
- spinaci,
- pomodoro piccoli.

Cuocete la costata alla griglia senza condimenti due minuti per lato, adagiarla su un vassoio e, dopo averla coperta con 5-6 fette di pancetta tesa, infornare per circa 4 minuti in forno ben caldo, badando che la temperatura non scenda al di sotto dei 200°

A parte, preparare un uovo all'occhio di bue poco cotto, delle patate al forno o fritte secondo il gusto personale, due pomodorini alla griglia, spinaci al burro.

Disponete la costata su un piatto con i contorni e servire caldissima.