

# BISTECHE GRATINATE

Ingredienti per 6 persone:

- 6 fettine di vitello di 130g. l'una,
- burro 100g.,
- parmigiano 150g,
- cipolla 2,
- salsa worcester,
- panna liquida,
- sale,
- brodo.

Tritare la cipolla e farla imbriondire in metà burro, salare e cuocere lentamente unendo un mestolo di brodo; fare assorbire il brodo dolcemente.

Passare poi il sugo al setaccio, amalgamarvi il formaggio e alcune gocce di salsa worcester, legare con la panna e mescolate per ottenere un composto omogeneo.

Nel frattempo rosolare nel burro rimasto le fettine, adagiarle in una pirofila e spalmarle con il composto di formaggio. Passare in forno per circa 15 minuti per gratinare.