

BISTECCA ALL'AMERICANA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di filetto di manzo,
- 1 cipolla,
- prezzemolo,
- 1 cucchiaio di senape,
- sale,
- pepe,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 4 uova.

In un piatto mescolate la cipolla tritata, il prezzemolo tritato, la senape, l'olio, il sale, il pepe e la carne.

Dovete formare un blocco alto 2 cm.

Ungete con dell'olio un foglio di carta di alluminio in cui metterete il blocco; chiudete bene e fate cuocere per 5 minuti su ciascun lato.

Nel frattempo cucinate un uovo ad occhio di bue e quando servirete la carne sistematelo sopra di essa.