

BISTECHE AI PINOLI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bistecche di manzo,
- 2 cipolle,
- 1 cucchiaio di pinoli,
- 70 g di burro,
- poco brodo,
- 1/2 cucchiaino di curry,
- olio d'oliva,
- 2 cucchiai di latte,
- sale,
- pepe.

Soffriggere le cipolle tagliate ad anelli sottili nel burro.

Stemperare il curry in 2 cucchiai di latte e unirlo alle cipolle, cuocere su fuoco dolce bagnando ogni tanto con poco brodo.

Rosolare le bistecche in poco olio su fuoco vivo, salare, pepare e unire i pinoli e le cipolle.

Far insaporire il tutto per 2 minuti e servire.