

## BISTECHE AI PINOLI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bistecche di manzo da 150 g ognuna,
- 2 cipolle,
- 1 cucchiaio di pinoli,
- 70 g di burro,
- 1/2 cucchiaino di curry,
- brodo,
- olio d'oliva,
- latte,
- sale,
- pepe.

Affettare le cipolle e farle appassire nel burro.

Stemperare il curry nel latte, versarlo sulle cipolle e bagnare di tanto in tanto con brodo, unire i pinoli e cuocere finché le cipolle non saranno quasi disfatte.

Cuocere a parte le bistecche a fuoco vivo, aggiungere la salsa di cipolle e pinoli e far insaporire per alcuni minuti.