

BISTECHE AL COGNAC

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di controfiletto di manzo,
- 30 g di burro,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 3 cucchiaini di cognac,
- 1 cucchiaino di pepe in grani,
- sale.

Le bistecche dovrebbero pesare circa 140 g di ciascuna.

Schiacciate un cucchiaino di pepe in grani e cospargetelo sulla carne da entrambi i lati premendo bene perché vi resti aderente come una impanatura.

In un tegame scaldate olio e burro, adagiatevi le bistecche e cuocetele due minuti per parte oppure più o meno a seconda dei gusti.

Salate all'ultimo momento.

Versate il Cognac, fiammeggiate e servite.