

BISTECHE ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bistecche di manzo (bistecche da 200 g),
- 4 panini al cumino,
- rosmarino,
- salvia,
- olio d'oliva,
- pepe nero in grani,
- sale.

Strofinare le bistecche con foglioline di salvia e rosmarino, poi passatele in un piatto con olio e pepe schiacciato. Sgocciolatele e cuocete sulla griglia per una decina di minuti; salatele prima di servirle in mezzo a un panino ai semi di cumino.