

BISTECHE ALLO SHERRY

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di filetto di manzo,
- 40 g di burro,
- 2 bicchierini di sherry secco,
- sale,
- pepe.

Salate le bistecche e cospargetele di pepe.

In un tegame fate sciogliere metà burro adagiatevi la carne, cuocetela un minuto per parte, toglietela dal recipiente e tenetela da parte al caldo.

Nel sugo di cottura versate lo sherry, fate scaldare, aggiungete il restante burro, mescolate e versate sulle bistecche. Servitele ben calde.