

## BISTECCHIE DI MANZO ALLA SENAPE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette polpa di manzo,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 30 g di burro,
- 20 cl di panna,
- 1 cucchiaio di brandy,
- 4 cucchiaini di senape,
- sale.

In un tegame scaldare olio e burro e, a fuoco alto, cuocerle velocemente le fette di carne. Quando sono pronte salatele da entrambi i lati, passatele su un piatto da portata e tenetele al caldo. Versate il brandy nel recipiente, mescolate per diluire bene il fondo di cottura e fate evaporare. Aggiungete la panna, lasciate scaldare, regolate il sale se occorre. Appena la salsa si addensa scioglietevi la senape mescolando velocemente e versatela sulle bistecche. Servitele ben calde.